

CE287STS



سامسونگ
فقط با ضمانت 
www.samservice.com



امکانات را تصور کنید

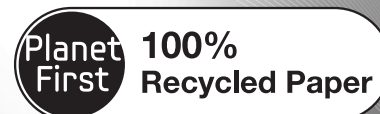
از اینکه این محصول Samsung را خریداری کردید
متشکریم. لطفاً محصول خود را در

www.samsung.com/register ثبت کنید

فرمایکروویو

دستورالعمل های کاربر و راهنمای آشپزی

لطفاً توجه کنید که گارانتی Samsung تماس های خدماتی برای توضیح در مورد عملکرد محصول.
نصب صحیح یا انجام تمیز کردن یا حفظ و نگهداری عادی را پوشش نمی دهد.



این کتابچه راهنما از کاغذ ۱۰۰ درصد بازیابی شده تهیه شده است.

SAMSUNG

فهرست مندرجات

اطلاعات ایمنی	۲
راهنمای مراجعه سریع	۱۱
ویژگی های فر	۱۲
فر	۱۲
صفحه کنترل	۱۳
ملحقات	۱۳
استفاده از فر	۱۴
نحوه کارکرد فر مایکروویو	۱۴
کنترل اینکه فر به صورت صحیح کار می کند	۱۴
تنظیم وقت	۱۵
پختن/گرم کردن مجدد	۱۵
مقادیر گوناگون میزان نیرو و وقت	۱۶
تنظیم مدت آشپزی	۱۶
توقف آشپزی	۱۶
تنظیم حالت صرفه جویی در انرژی	۱۶
استفاده از ویژگی آشپزی خودکار	۱۷
استفاده از برنامه های آشپزی خودکار	۱۷
استفاده از ویژگی گرم کردن دوباره خودکار	۱۸
استفاده از برنامه های دوباره گرم کردن خودکار	۱۸
استفاده از ویژگی یخ زدائی پر قدرت	۱۹
استفاده از برنامه های یخ زدائی پر قدرت	۱۹
استفاده از ویژگی سنسور آشپزی	۲۰
استفاده از برنامه های سنسور آشپزی	۲۱
استفاده از بشقاب کراستی	۲۳
استفاده از برنامه های تنظیم بشقاب کراستی	۲۳
استفاده از عملکرد آشپزی با بخار (فقط مدل CE287STS)	۲۳
تنظیمات دستی بخارپزی	۲۵
آشپزی چند مرحله ای	۲۶
پیش گرم کردن سریع فر	۲۷
آشپزی توسط هواپز	۲۷
انتخاب ملحقات	۲۸
کیاب کردن	۲۸
ترکیب مایکروویو و منقل	۲۸
ترکیب مایکروویو و هواپز	۲۹
راهنمای ظرف خوراکی	۳۰
خاموش کردن بیپر	۳۰
قفل ایمنی فر مایکروویو	۳۰
راهنمای آشپزی	۳۱
عیب یابی و کد خطا	۴۱
عیب یابی	۴۱
کد خطا	۴۲
مشخصات فنی	۴۲

اطلاعات ایمنی

استفاده از این کتابچه دستوراتی

شما یک فر مایکروویو SAMSUNG را خریداری کرده اید. دستورالعمل های کاربر حاوی اطلاعات ارزشمندی در مورد آشپزی با فر مایکروویو می باشد:

- احتیاط های ایمنی
- ملحقات و ظروف مناسب
- راهنماهای سودمند آشپزی
- راهنماهای آشپزی

راهنمای علائم و نمادها

	خطرات یا روش های ناامن ممکن است موجب آسیب شخصی شدید یا مرگ بشود.	هشدار
	خطرات یا روش های ناامن ممکن است موجب صدمه شخصی یا آسیب خفیف به دارایی بشود.	احتیاط

	هشدار: خطر آتشسوزی		هشدار: سطح داغ
	هشدار: برق		هشدار: مواد قابل انفجاز
	سعی نکنید.		دست نزنید.
	اوراق نکنید.		از دستورالعمل ها به طور صریح پیروی کنید.
	دوشاخه برق را از پریز دیوار بکشید.		برای جلوگیری از برق گرفتگی مطمئن شوید که ماشین زمینی شده باشد.
	برای دریافت کمک با مرکز خدمات تماس بگیرید.		تذکر
	مهم		

★	هشدار: کودکان از سن ۸ سال به بالا و اشخاصی که توانایی های محدود جسمانی یا روانی دارند یا فاقد تجربه یا آگاهی هستند می توانند از این دستگاه استفاده کنند در صورتیکه تحت نظارت بوده و دستوراتی در مورد استفاده ایمن دستگاه به آنها داده شود و از خطرات مربوطه آگاهی داشته باشند. کودکان نبایستی با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و حفظ و نگهداری توسط کاربر نباید توسط کودکان انجام شود مگر اینکه به سن ۸ سال به بالا و تحت نظارت و سرپرستی باشند.
★	تنها از ابزار و آلاتی استفاده کنید که برای استفاده در فرهای مایکروویو مناسب باشند.
★	هنگام گرم کردن غذا در محفظه های پلاستیکی یا کاغذی، به واسطه احتمال اشتعالات. مراقب فر باشید.
★	این فر مایکروویو به منظور گرم کردن غذا و نوشیدنی ها می باشد. خشک کردن غذا یا لباس و گرم کردن پدهای گرم کننده، دم پائی، اسفنج، پارچه نمدار و موارد مشابه ممکن است منجر به خطر مصدومیت، اشتعال یا آتشسوزی شود.
→	اگر دود خارج شد، دستگاه را خاموش کنید یا از پریز بکشید و درجه را بسته نگه دارید تا هرگونه شعله خاموش شود.
★	هشدار: در حالیکه مایکروویو نوشیدنی ها را گرم می کند، ممکن است منجر به تأخیر در جوش آمدن فورانی شود، بنابراین در هنگام دست زدن به محفظه باید مراقب بود.
★	هشدار: محتویات بطری های تغذیه کودک یا شیشه های غذای کودک بایستی هم زده شده یا تکان داده شوند و بایستی دما را قبل از استفاده کنترل کرد تا از سوختگی جلوگیری شود.

دستورات ایمنی مهم

با دقت مطالعه کرده و برای مراجعه در آینده نگه دارید
 حتماً احتیاط های ایمنی را در همه اوقات مراعات کنید.
 قبل از استفاده از فر، تأیید کنید که از دستورالعمل های زیر پیروی شده باشد.

⚠ هشدار (فقط عملکرد مایکروویو)	
☐	هشدار: اگر درجه یا انسدادهای درجه آسیب دیده اند، تا زمانی که توسط یک شخص مجرب تعمیر نشده نبایستی از فر استفاده کرد.
☐	هشدار: انجام هرگونه سرویس یا تعمیری که شامل برداشتن پوششی می شود که محافظت در مقابل قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو را ایجاد می کند برای هر شخصی به غیر از یک شخص مجرب خطرناک است.
☑	این دستگاه صرفاً به منظور استفاده در محیط خانه می باشد.
★	هشدار: تنها زمانی به کودکان اجازه بدهید که بدون نظارت از فر استفاده کنند که دستورالعمل های کافی داده شده تا کودک بتواند از فر به صورت ایمن استفاده کرده و با خطرات استفاده نادرست آشنائی داشته باشد.

این فر را بایستی به سمت و بلندی صحیح قرار داد تا دسترسی آسان به فضای داخل و منطقه کنترل حاصل شود.	★
قبل از استفاده از فر برای اولین بار، بایستی با قرار دادن آب به مدت ۱۰ دقیقه استفاده شده و سپس استفاده شود.	★
اگر فر صدای عجیب، بوی سوختگی تولید می کند یا دود ساطع می شود، فوراً دوشاخه برق را کشیده و با نزدیکترین مرکز تعمیراتی خود تماس حاصل نمائید.	★
این فر مایکروویو بایستی طوری قرار داده شود که دوشاخه قابل دسترسی باشد.	★
این فر مایکروویو صرفاً برای استفاده روی پیشخوان یا استفاده رومیزی می باشد، نبایستی فر مایکروویو را در داخل قفسه قرار داد.	☐

تخم مرغ پوست نکنده و تخم مرغ های آبپز را نباید در فرهای مایکروو گرم کرد چون ممکن است منفجر شوند حتی بعد از اینکه گرم کردن مایکروویو تمام شده باشد.	☐
بایستی فر را به طور مرتب تمیز کرد و هرگونه باقیمانده های غذایی پاک شوند.	★
قصور در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و منجر به وضعیت احتمالاً خطرناک می شود.	☞
این دستگاه برای نصب در وسائط نقلیه، خانه های متحرک و وسائط نقلیه مشابه و غیره ساخته نشده است.	☐
این دستگاه برای استفاده توسط اشخاص (شامل کودکان) که توانایی جسمانی، حسی یا فکری محدود دارند یا تجربه یا دانش کافی ندارند ساخته نشده، مگر اینکه توسط شخصی که مسئول ایمنی آنهاست نظارت یا دستوراتی را در رابطه با استفاده از دستگاه دریافت کرده باشند.	★
از کودکان بایستی مراقبت کرد تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی کنند.	★
اگر به سیم برق آسیب وارد شود، بایستی توسط سازنده، مأمور خدماتی یا اشخاص مجرب مشابه تعویض شود تا از هرگونه خطری جلوگیری شود.	☞
هشدار: مایعات یا سایر غذاها نبایستی در محفظه های مسدود گرم شوند چون قابلیت انفجار دارند؛	☐
این دستگاه را نباید با جت آبی تمیز کرد.	☐

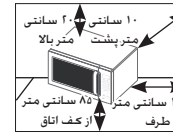
از تمیزکننده های ساینده ناملایم یا تراش دهنده های فلزی تیز برای تمیز کردن دریچه فر استفاده نکنید چون ممکن است موجب خراشیده شدن سطح شیشه شده و موجب خردشدن شیشه شوند.	
دمای سطوح قابل دسترسی ممکن است در هنگام استفاده از دستگاه زیاد باشد.	
دریچه یا سطح خارجی ممکن است در هنگام استفاده از دستگاه داغ شود.	
دستگاه و سیم آنرا در دسترس کودکان زیر ۸ سال قرار ندهید.	
دستگاه ها به منظور استفاده توسط تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه نمی باشند.	

⚠ هشدار (فقط عملکرد مایکروویو) - انتخابی

هشدار: هنگامیکه از دستگاه در حالت ترکیبی استفاده می شود، به واسطه دمایی که ایجاد می شود، کودکان بایستی صرفاً تحت سرپرستی یک بزرگسال از فر استفاده کنند.	
دستگاه در حین استفاده داغ می شود. در هنگام دست زدن به المنت های حرارتی در داخل فر بایستی مراقب بود.	
هشدار: قطعات قابل دسترسی ممکن است در طول استفاده داغ شوند. فرزندان را باید دور نگه دارید.	
نباید تمیزگر با بخار استفاده کرد.	
هشدار: مطمئن شوید که این دستگاه قبل از عوض کردن لامپ خاموش شود تا از احتمال برق گرفتگی جلوگیری شود.	
هشدار: این دستگاه و بخش های قابل دسترسی آن در حین استفاده داغ می شوند. بایستی از دست زدن به المنت های حرارتی پرهیز کرد. کودکان زیر ۸ سال بایستی دور نگه داشته شوند مگر اینکه به طور مداوم تحت نظارت باشند.	
کودکان از سن ۸ سال به بالا و اشخاصی که توانایی های محدود جسمانی یا روانی دارند یا فاقد تجربه یا آگاهی هستند می توانند از این دستگاه استفاده کنند در صورتیکه تحت نظارت بوده و دستوراتی در مورد استفاده ایمن دستگاه به آنها داده شود و از خطرات مربوطه آگاهی داشته باشند. کودکان بایستی با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و موارد حفظ و نگهداری توسط کاربر بایستی بدون نظارت توسط کودکان انجام شود.	

نصب فر مایکروویو

فر را روی یک سطح صاف و ۸۵ سانتی متر بالای کف اتاق قرار دهید. این سطح بایستی آنقدر محکم باشد که وزن فر را به طور ایمن تحمل کند.



۱. هنگامیکه فر خود را نصب می کنید، مطمئن شوید که با ایجاد حداقل ۱۰ سانتی متر (۴ اینچ) فضای خالی در پشت و دو طرف فر و ۲۰ سانتی متر (۸ اینچ) فضا در بالای آن، هواگیری کافی وجود داشته باشد.

۲. همه مواد بسته بندی در داخل فر را بردارید.

۳. حلقه گردنده و صفحه گردان را نصب کنید. کنترل کنید که صفحه گردان به طور آزاد گردش می کند. (فقط مدل نوع صفحه گردان)

۴. این فر مایکروویو بایستی طوری قرار داده شود که دوشاخه قابل دسترسی باشد.

☐ اگر به سیم برق آسیب وارد شود، بایستی توسط سازنده، مأمور خدماتی یا اشخاص مجرب مشابه تعویض شود تا از هرگونه خطری جلوگیری شود. برای ایمنی شخصی خودتان، سیم را به پریز برق متناوبی بزنید که به طور مناسب زمینی شده باشد.

☐ فر مایکروویو را در محیط گرم یا مرطوب از قبیل کنار فر

مرسوم یا شرفاز نصب نکنید. مشخصات تأمین برق فر بایستی مراعات شده و سیم رابط استفاده شده بایستی با استاندارد سیم برقی که به همراه فر عرضه شده یکسان باشد. داخل و انسداد دریچه را قبل از استفاده از فر مایکروویو برای اولین بار با پارچه مرطوب پاک کنید.

تمیز کردن فر مایکروویو

قطعات زیر فر مایکروویو را بایستی به طور مرتب تمیز کرد تا از جمع شدن چربی و ذرات غذا جلوگیری شود:

- سطوح داخلی و خارجی
- دریچه و انسدادهای دریچه
- صفحه گردان و حلقه های گردنده
- (فقط مدل نوع صفحه گردان)

☐ همیشه مطمئن شوید که انسدادهای دریچه تمیز باشند و دریچه درست بسته شود.

☐ قصور در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و منجر به وضعیت احتمالاً خطرناک می شود.

نگهداری و تعمیر فر مایکروویو

چند احتیاط ساده بایستی در هنگام نگهداری و تعمیر فر مایکروویو به کار گرفته شوند.

اگر دریچه یا انسدادهای دریچه آسیب دیده اند نبایستی از فر استفاده شود.

- لولای شکسته
- انسدادهای فرسوده شده
- قفسه فر بدشکل یا خم شده باشد

فقط یک تعمیرکار مجرب مایکروویو باستی کارهای تعمیراتی را انجام دهد

☞ هرگز جدار خارجی فر را از فر جدا نکنید. اگر فر درست کار نمی کند و نیاز به تعمیر دارد یا در مورد وضعیت آن مطمئن نیستید:

- آنرا از پریز برق بکشید.
- با نزدیک ترین مرکز خدمات بعد از فروش تماس حاصل نمائید

☞ اگر می خواهید فر را به طور موقت انبار کنید، یک محل خشک و بدون گردوغبار را انتخاب کنید.
علت: گردوغبار و رطوبت ممکن است بر روی عملکرد قطعات داخل فر اثر نامساعد داشته باشد.

☞ این فر مایکروویو به منظور استفاده تجاری ساخته نشده است.

۱. سطوح خارجی را با پارچه نرم و آب گرم و صابون بشوئید. آبکشی و خشک کنید.

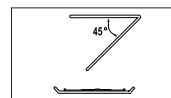
۲. هرگونه پاشیدگی یا لکه در سطوح داخلی فر را با یک پارچه صابونی پاک کنید. آبکشی و خشک کنید.

۳. برای شل کردن ذرات غذایی خشک و سفت شده و از بین بردن بوها، یک فنجان آب لیموی رقیق شده را در فر قرار داده و به حداکثر نیرو برای ده دقیقه گرم کنید.

۴. هر زمان که لازم باشد بشقاب که برای ماشین ظرفشویی مناسب است را بشوئید.

☞ روی هواکش ها آب نباشید. هرگز از محصولات ساینده و محلول های شیمیائی استفاده نکنید. هنگام تمیز کردن انسدادهای دریچه به ویژه مراقب باشید تا مطمئن شوید که ذرات:

- جمع نمی شوند
 - از بسته شدن صحیح دریچه جلوگیری نمی کنند
- ☞ **محفظه داخل فر مایکروویو** را بعد از هر بار استفاده با محلول ملایم شوینده بشوئید ولی قبل از تمیز کردن بگذارید که فر مایکروویو خنک شود تا از آسیب وارد شدن جلوگیری شود.



هنگام تمیز کردن بخش بالا در داخل محفظه ، راحت تر خواهد بود که گرم کننده را به اندازه ۴۵ درجه به سمت پائین گردانده و آنرا تمیز کنید.
(فقط مدل گرم کننده نوسانی)

لامپ به دلایل ایمنی نباید شخصاً تعویض شود.
لطفاً با نزدیکترین مرکز مجاز مراقبت از مشتریان
Samsung تماس گرفته تا ترتیب تعویض لامپ توسط یک
تکنسین مجرب داده شود.

هشدار				
✓	✓	✓	✓	✗
تنها به پرسنل صلاحیت دار بایستی اجازه داد که دستگاه را تعدیل یا تعمیر کنند.				
✓	✓	✓	✓	✗
مایعات و سایر غذاها را برای عملکرد مایکروویو در محفظه های مسدود گرم نکنید.				
✓	✓	✓	✓	✗
برای ایمنی خودتان، از تمیزکننده های آبی با فشار زیاد یا تمیز کننده های افشانه بخار استفاده نکنید.				
✓	✓	✓	✓	✗
این دستگاه را در نزدیکی بخاری، مواد قابل اشتعال، در محیط مرطوب، چرب یا پر گردوغبار، در محلی که در معرض نور مستقیم خورشید و آب است یا ممکن است گاز نشت کند یا روی سطح ناهموار نصب نکنید.				
✓	✓	✓	✓	⚡
این دستگاه بایستی به طور صحیح و براساس کدهای محلی و ملی زمینی شود.				
✓	✓	✓	✓	★
همه مواد خارجی از قبیل گرد و غبار و آب را از پایانه های دوشاخه برق و نقاط تماس و با استفاده از پارچه خشک به طور مرتب پاک کنید.				
✓	✓	✓	✓	✗
سیم برق را نکشید یا بیش از حد خم نکنید یا اشیاء سنگین را روی آن قرار ندهید.				
✓	✓	✓	✓	★
در صورت نشت گاز (از قبیل گاز پروپان، گاز LP و غیره)، بدون اینکه به دوشاخه برق دست بزنید، فوراً هواگیری کنید.				
✓	✓	✓	✓	✗
با دست های خیس به دوشاخه برق دست نزنید.				
✓	✓	✓	✓	✗
دستگاه را با کشیدن دوشاخه برق در حالیکه از آن استفاده می شود، خاموش نکنید.				

✓	✓	✓	✓	✗
انگشتان و اشیاء خارجی را وارد نکنید. اگر هرگونه ماده خارجی از قبیل آب وارد دستگاه شده، دوشاخه برق را کشیده و با نزدیکترین مرکز خدماتی تماس حاصل نمائید.				
✓	✓	✓	✓	✗
فشار یا ضربه بیش از حد به دستگاه وارد نکنید.				
		✓	✓	✗
فر را روی شیئی شکننده از قبیل ظرفشویی یا شیئی شیشه ای قرار ندهید.				
✓	✓	✓	✓	✗
از بزنن، تپنن، الکل، تمیزکننده بخاری یا تمیزکننده با فشار زیاد برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.				
✓		✓	✓	✗
مطمئن شوید که ولتاژ، فرکانس و جریان برق مشابه مشخصات محصول باشد.				
	✓	✓	✓	✗
دوشاخه برق را محکم به پریز روی دیوار بزنید. از آداپتور دوشاخه چندگانه، سیم رابط یا ترانسفورماتور برقی استفاده نکنید.				
	✓	✓	✓	✗
سیم برق را به اشیاء فلزی قلاب نکرده، سیم برق را بین اشیاء یا پشت فر وارد نکنید.				
✓	✓	✓	✓	✗
از دوشاخه برق آسیب دیده، سیم برق آسیب دیده یا پریز شل استفاده نکنید. هنگامیکه دوشاخه برق یا سیم برق آسیب دیده اند، با نزدیکترین مرکز تعمیراتی خود تماس حاصل نمائید.				
		✓	✓	✗
روی فر آب جاری نکنید یا به طور مستقیم آب نپاشید.				
	✓	✓	✓	✗
اشیاء را روی فر، داخل آن یا روی دریچه فر قرار ندهید.				
		✓	✓	✗
مواد فرار از قبیل حشره کش را روی سطح فر نپاشید.				
✓	✓		✓	✗
مواد قابل اشتعال را در داخل فر نگهداری نکنید. هنگام گرم کردن خوراک و نوشابه هائی که حاوی الکل هستند به طور ویژه مراقب باشید چون بخار الکل ممکن است با قسمت داغ فر تماس پیدا کند.				
✓	✓	✓	✓	★
کودکان را هنگام باز یا بسته کردن در از آن دور نگه دارید چون ممکن است به در اصابت کرده یا انگشت هایشان به در گیر کند.				

⚠ احتیاط				
☑	☑		☑	★
تنها از قاشق و چنگال هائی استفاده کنید که برای استفاده در فرهای مایکروویو مناسب هستند؛ از محفظه های فلزی، ظروف با حاشیه پلاستی یا نقره ای، سیخ کباب، چنگال و غیره استفاده نکنید. سیم های گره را از کیسه های کاغذی یا پلاستیکی جدا کنید. علت: ممکن است قوس یا جرقه برقی ایجاد شده و به فر آسیب وارد شود.				
☑	☑		☑	☒
برای خشک کردن کاغذ یا لباس از فر مایکروویو استفاده نکنید.				
☑	☑		☑	★
برای مقادیر کوچک تر غذا از زمان های کوتاه تر استفاده کنید تا از زیاد گرم شدن و سوختن غذا جلوگیری شود.				
		☑	☑	☒
سیم برق یا دوشاخه برق را وارد آب نکنید و سیم برق را از گرما دور نگه دارید.				
☑	☑			☒
تخم مرغ ها در پوسته شان و تخم مرغ های عسلی سفت شده را نبایستی در فرهای مایکروویو گرم کرد چون ممکن است منفجر شوند حتی بعد از اینکه گرم کردن با مایکروویو خاتمه پیدا کند؛ بطری ها، شیشه ها، محفظه های کیپ و مسدود، آجیل های پوست نکنده، گوجه فرنگی و غیره را نیز گرم نکنید.				
	☑		☑	☒
شکاف های هواگیر را با پارچه یا کاغذ نپوشانید. ممکن است آتش بگیرند چون هوای داغ از فر خارج می شود. فر همچنین ممکن است زیادی گرم شده و خودش را به طور خودکار خاموش کند و تا زمانیکه به اندازه کافی خنک نشده، خاموش باقی خواهد ماند.				
	☑			☒
هنگام برداشتن ظرف از فر همیشه از دستکش های فر استفاده کنید تا از سوختگی غیرعمدی پرهیز شود.				
	☑			★
مایعات را در نیمه کار یا بعد از خاتمه گرم کردن هم بزنید و به مایع اجازه بدهید که حداقل ۲۰ ثانیه بعد از گرم کردن باقی ماند تا از جوش خوردن فورانی جلوگیری شود.				
	☑			★
هنگام باز کردن درجه به فاصله طول بازو تا فر بایستید تا از سوخته شدن توسط هوا یا بخار داغ خارج شونده پرهیز کنید.				

☑	☑	☑	☑	★
هشدار: گرم کردن نوشیدنی ها توسط مایکروویو ممکن است منجر به جوش آمدن فورانی با تأخیر شود. بنابراین بایستی هنگام دست زدن به محفظه مراقب بود؛ برای جلوگیری از این وضعیت، همیشه یک مدت انتظار حداقل ۲۰ ثانیه بعد از اینکه فر خاموش شد را قائل شوید تا دما بتواند یکنواخت شود. در صورت لزوم در حین گرم کردن هم بزنید و همیشه بعد از گرم کردن هم بزنید. در صورت سوختگی پوست، این دستورالعمل های امداد اولیه را دنبال کنید: • محل سوختگی را برای حداقل ۱۰ دقیقه داخل آب سرد کنید. • با پانسمان تمیز و خشک بپوشانید. • از هیچگونه کرم، روغن یا لوسیون استفاده نکنید.				
☑				☒
سینی یا شبکه میله ای را درست بعد از آشپزی در آب قرار ندهید چون ممکن است موجب ترک خوردن یا آسیب وارد شدن به سینی یا شبکه میله ای شود.				
☑			☑	☒
از فر برای سرخ کردن در روغن استفاده نکنید چون دمای روغن را نمی توان کنترل کرد. اینکار ممکن است منجر به سر رفتن ناگهانی مایع داغ شود.				

☐	از فرمایکروویو هنگامی که خالیست استفاده نکنید. فرمایکروویو برای ۳۰ دقیقه و برای منظورات ایمنی به طور خودکار خاموش خواهد شد. توصیه می کنیم که یک لیوان آب را همیشه در داخل فر قرار دهید تا انرژی مایکروویو را در صورت روشن شدن به طور اتفاقی جذب کند.	✓		✓
★	فر را طوری نصب کنید که با فواصل ایمنی که در این دفترچه راهنما قید شده سازگار باشد. (به نصب فر مایکروویو مراجعه شود).	✓	✓	
★	هنگام وصل کردن دستگاه های برقی به پریز در نزدیکی فر مراقب باشید.	✓	✓	✓

احتیاط ها برای پرهیز از احتمال قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو بیش از حد.

(فقط عملکرد مایکروویو)

قصود در پیروی از احتیاط های ایمنی زیر ممکن است منجر به قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو مضر شود.
(الف) تحت هیچگونه شرایطی نیابستی سعی در استفاده از فر در حالتی کرد که دریچه آن باز باشد یا در چفت و بست های دریچه دستکاری شده باشد یا هیچگونه شیی را وارد سوراخ های چفت و بست ایمنی کرد.

(ب) هیچگونه شیی را بین دریچه فر و سطح جلو قرار ندهید یا اجازه ندهید که غذا یا باقیمانده های مواد تمیز کننده در سطوح مسدود کننده جمع شوند. حتماً دریچه و سطوح مسدود کننده را توسط پاک کردن آنها ابتدا با پارچه تم دار و سپس با پارچه نرم و خشک تمیز نگه دارید.

(ج) از فری که آسیب دیده تا زمانیکه توسط تکنسین مجرب تعمیر مایکروویو که توسط سازنده کارآموزی دیده تعمیر نشده، استفاده نکنید. این موضوع به طور ویژه اهمیت دارد که دریچه فر به طور صحیح بسته شده و آسیبی به مواد زیر وارد نشده باشد:

(۱) دریچه (خم شده)

(۲) لولاهای دریچه (شکسته یا شل شده)

(۳) انسدادهای دریچه و سطوح انسداد

(د) این فر نیابستی توسط هیچ شخصی به غیر از تکنسین مجرب تعمیر مایکروو که توسط سازنده کارآموزی دیده تنظیم یا تعمیر شود.

اگر آسیب وارد شده به یونیت وایا آسیب یا از بین رفتن ملحقات توسط مشتری ایجاد شده باشد.

Samsung هزینه تعمیر را برای تعویض ملحقات یا تعمیر خرابی ظاهری مطالبه خواهد کرد. اقلامی که شامل این شرط می شوند:

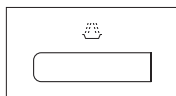
(الف) دریچه، دستگیره، پنل خارجی یا پنل کنترل تو رفته، خراشیده شده یا ترک خورده.

(ب) سینی غلنده راهنما، متصل کننده یا شبکه سیمی شکسته.

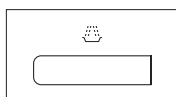
• از این دستگاه صرفاً برای منظور مورد نظر که در این راهنمای دستوراتی توصیف شده استفاده کنید. هندلرها و دستورالعمل های مهم ایمنی در این راهنما همه شرایط و اوضاع احتمالی که ممکن است پیش بیاید را پوشش نمی دهد. شما مسئول هستید که در هنگام نصب، حفظ و نگه داری و استفاده از این دستگاه از قضاوت صحیح، احتیاط و توجه استفاده کنید.

راهنمای مراجعه سریع

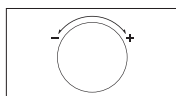
اگر می خواهید قدری غذا را بپزید.



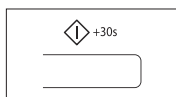
۱. غذا را در فر قرار دهید.
دکمه مایکروویو (🔥) را فشار دهید.



۲. دکمه مایکروویو (🔥) را آنقدر فشار دهید که میزان نیروی مناسب نمایش داده شود.



۳. با چرخاندن دکمه گردش مدت لازم برای پختن را انتخاب کنید.

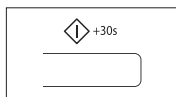


۴. دکمه شروع/30s (+) (◊) را فشار دهید.

نتیجه:

آشپزی شروع می شود.

- هنگامیکه آشپزی خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "۰۰" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.



اگر می خواهید ۳۰ ثانیه دیگر اضافه کنید.

بگذارید که غذا در فر باقی بماند.

دکمه شروع/30s (+) (◊) را برای هر ۳۰ ثانیه دیگری که می خواهید اضافه کنید یک یا چندبار فشار دهید.

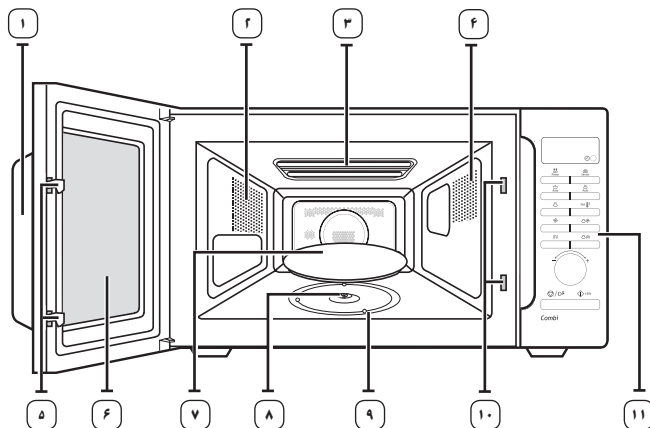
چون دستورالعمل های استفاده زیر شامل مدل های گوناگونی می شود. ویژگی های فر مایکروویو شما ممکن است قدری از آنچه در این راهنما توصیف شده متفاوت باشد و ممکن است همه علائم هشدار صدق نکنند. اگر سوال یا دغدغه ای دارید. با نزدیک ترین مرکز خدماتی تماس حاصل نموده یا کمک و اطلاعات آنلاین را در آدرس www.samsung.com دریافت کنید.

این فر مایکروویو به منظور گرم کردن غذاست. این دستگاه صرفاً به منظور استفاده خانگی می باشد. از آن برای گرم کردن هرگونه پارچه یا بالش که با غلات پر شده استفاده نکنید چون ممکن است موجب سوختگی و آتشسوزی شود. سازنده را نمی توان برای صدماتی که در نتیجه استفاده نامناسب یا نادرست از دستگاه ایجاد شده باشد مسئول دانست.

فصول در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و منجر به وضعیت احتمالاً خطرناک می شود.

ویژگی های فر

فر



- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| ۱. دستگیره دریچه | ۷. صفحه گردان |
| ۲. سوراخ های هواگیر | ۸. نقطه اتصال |
| ۳. المانت گرم کننده | ۹. حلقه گردنده |
| ۴. سوراخ های هواگیر | ۱۰. سوراخ های چفت و بست ایمنی |
| ۵. چفت و بست های دریچه | ۱۱. صفحه کنترل |
| ۶. دریچه | |

اگر می خواهید یخ قدری غذا را آب کنید.

۱. غذای یخ زده را در فر قرار دهید.
دکمه یخ زدایی پرقدرت (Power Defrost) (**) را فشار دهید.

۲. گروه غذایی را توسط فشردن دکمه یخ زدایی پرقدرت (Power Defrost) (**) انتخاب کنید تا اینکه گروه غذایی مورد نظر انتخاب شود.

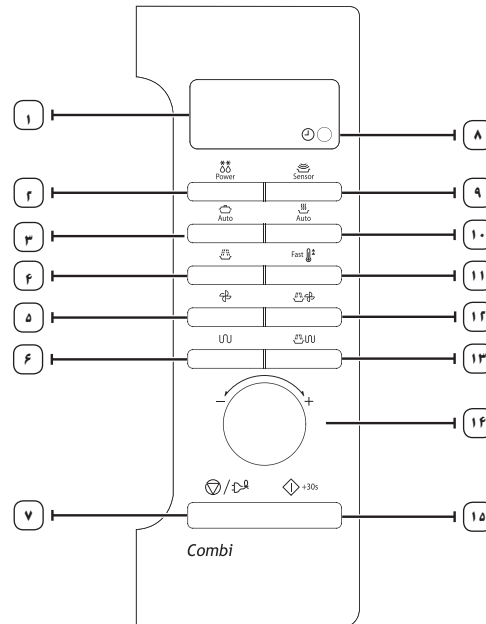
۳. با چرخاندن دکمه گردشی وزن را انتخاب کنید.

۴. دکمه شروع/30s+ (30+) را فشار دهید.

نتیجه:

- یخ زدایی شروع می شود.
- هنگامیکه آشپزی خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

صفحه کنترل



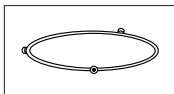
- | | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| ۱. نمایشگر | ۹. دکمه سنسور آشپزی |
| ۲. دکمه یخ زدائی پر قدرت | ۱۰. دکمه ویژگی دوباره گرم کردن خودکار |
| ۳. دکمه آشپزی خودکار | ۱۱. دکمه دوباره گرم کردن سریع |
| ۴. دکمه مایکروویو | ۱۲. دکمه مایکروویو+هواپز |
| ۵. دکمه هواپز | ۱۳. دکمه مایکروویو+کیاب پز |
| ۶. دکمه کیاب پز | ۱۴. دکمه گردشی (وزن/اندازه/زمان) |
| ۷. دکمه توقف/صرفه جویی | ۱۵. دکمه شروع/30s+ |
| ۸. دکمه تنظیم ساعت | |

ملحقات

بستگی به مدلی که خریداری کرده اید، چندین ملحقات در اختیار شما قرار داده شده که می توان به روش های گوناگون استفاده کرد.

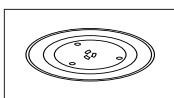
۱. حلقه گردنده، بایستی در مرکز فر قرار داده شود.

منظور: حلقه گردنده از صفحه گردان حمایت می کند.



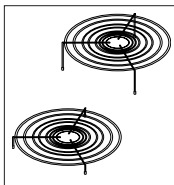
۲. صفحه گردان، بایستی روی حلقه گردنده طوری قرار داده شود که مرکز آن روی متصل کننده بیافتد.

منظور: صفحه گردان به منزله سطح اصلی آشپزی است؛ آنرا می توان به آسانی برای تمیز کردن برداشت.



۳. صفحه بالا، صفحه پائین، بایستی روی صفحه گردان قرار داده شود.

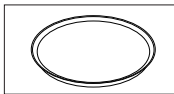
منظور: می توان از صفحات فلزی برای پختن دو نوع غذا در آن واحد استفاده کرد. یک ظرف کوچک را می توان روی صفحه گردان قرار داده و یک ظرف دوم را روی صفحه فلزی گذاشت. از صفحات فلزی می توان برای کیاب پزی، هواپزی و آشپزی ترکیبی استفاده کرد.



۴. بشقاب کراستی، روی صفحه گردان قرار می گیرد.

(فقط مدل های CE287STS/HC)

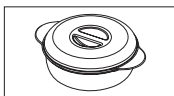
منظور: از بشقاب کراستی برای بهتر قهوه ای کردن ته غذا با استفاده از مایکروویو یا حالت های کیاب کردن ترکیبی استفاده می شود و اینکه خمیر شیرینی و پیتزا برشته بماند.



۵. بخارپز، به صفحه ۲۴ تا ۲۶ مراجعه نمایید.

(فقط مدل های CE287STS/HC)

منظور: بخارپز پلاستیکی برای پختن غذا با بخار استفاده می شود.



از فر مایکروویو بدون حلقه گردنده و صفحه گردان استفاده نکنید.

استفاده از فر

نحوه کارکرد فر مایکروویو

مایکروویوها امواج الکترومغناطیسی به فرکانس بالا می باشند؛ انرژی پخش شده به غذا امکان می دهد که پخته یا دوباره گرم شود بدون اینکه شکل یا رنگ آن تغییر کند.

می توانید در موارد زیر از فر مایکروویو استفاده کنید:

- پخت زدائی
- دوباره گرم کردن
- پختن

اصول آشپزی

۱. مایکروویوهای تولید شده توسط ماگنترون به داخل فر منعکس شده و در حالیکه غذا روی صفحه گردان گردش می کند به طور یکنواخت توزیع می شوند. غذا بنابراین به طور یکنواخت پخته می شود.

۲. مایکروویوها تا حداکثر در حدود ۱ اینچ (۲/۵ سانتی متر) به غذا جذب می شوند. پختن سپس در حین پخش شدن گرما در داخل غذا ادامه پیدا می کند.

۳. مدت آشپزی بستگی به محفظه استفاده شده و مشخصات غذا متفاوت است:

- مقدار و فشردگی
- محتوای آب
- دمای اولیه (سرد شده در یخچال یا به غیر از آن)

در حالیکه مرکز غذا توسط پخش شدن گرما پخته می شود. پختن ادامه پیدا می کند حتی هنگامیکه غذا را از فر خارج کرده اید. به مدت انتظار قید شده در دستور غذا و این کتابچه بایستی توجه شده تا اطمینان حاصل شود:

- پختن غذا به طور یکدست تا مرکز
- دمای یکسان در سرتاسر غذا

کنترل اینکه فر به صورت صحیح کار می کند

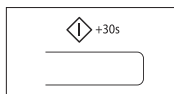
شیوه ساده زیر به شما کمک می کند تا عملکرد صحیح فر را در تمامی اوقات کنترل کنید. اگر مطمئن نیستید. به بخش تحت عنوان "رفع مشکلات" در صفحات ۴۱ تا ۴۲ مراجعه نمایید.

این فر بایستی به پرز مناسب روی دیوار زده شود. صفحه گردان بایستی سرجایش در فر قرار داشته باشد. اگر از میزان نیروئی به غیر از حداکثر (۱۰۰ درصد - ۹۰۰ وات) استفاده می شود. آب بیشتر طول می کشد تا جوش بیاید.

دریچه فر را توسط کشیدن دستگیره در سمت راست دریچه باز کنید. یک لیوان آب را روی صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.

دکمه شروع/30s+ (▶) را فشار داده و توسط فشردن دکمه شروع/30s+ (▶)، زمان را به دفعات لازم روی ۴ یا ۵ دقیقه تنظیم کنید.

نتیجه: فر آب را برای ۴ یا ۵ دقیقه گرم می کند. آب سپس بایستی شروع به جوشیدن کند.



تنظیم وقت

فرمایکروویو شما یک ساعت توکار دارد. هنگامیکه به برق وصل شده "88:88"، "00:" یا "12:00" به طور خودکار روی صفحه نمایش ظاهر می شود.

لطفاً وقت کنونی را تنظیم کنید. وقت ممکن است به صورت ۴۴ ساعته یا ۱۲ ساعیه نمایش شود. در موارد زیر بایستی ساعت را تنظیم کنید:

- هنگامیکه برای اولین بار فرمایکروویو را نصب می کنید
- بعد از قطع شدن برق

فراموش نکنید هنگام تغییر از ساعات تابستانی و زمستانی. ساعت را دوباره تنظیم کنید.

۱. برای نمایش وقت...

به صورت ۲۴ ساعته.

به صورت ۱۲ ساعته.

دکمه ساعت (⌚) را یک یا دوبار فشار دهید.

۲. برای تنظیم ساعت دسته تنظیم را بگردانید.

۳. دکمه ساعت (⌚) را فشار دهید.

۴. برای تنظیم دقیقه دسته تنظیم را بگردانید.

۵. هنگامیکه زمان درست نمایش داده شد. دکمه ساعت (⌚) را برای راه اندازی ساعت فشار دهید.

نتیجه: هر وقت که از فرمایکروویو استفاده نمی کنید. زمان نمایش داده می شود.

پختن/گرم کردن مجدد

روش زیر نحوه پختن یا گرم کردن مجدد غذا را توصیف می کند.

همیشه قبل از اینکه فر را به حال خود رها کنید. تنظیمات آشپزی را کنترل کنید.

دریچه را باز کنید. غذا را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید. هرگز فرمایکروویو را هنگامی که خالی می باشد روشن نکنید.

۱. دکمه مایکروویو (🔊) را فشار دهید.

نتیجه: نشانگرهای زیر نمایان می شوند:

(حالت مایکروویو)

۴. میزان نیروی مناسب را توسط فشردن دوباره دکمه مایکروویو (🔊) انتخاب کرده تا اینکه نیروی خروجی مربوطه نمایش شود. برای جزئیات بیشتر به جدول میزان نیرو در صفحه بعدی مراجعه کنید.

۳. با چرخاندن دکمه گردشی زمان لازم برای پختن را تنظیم کنید.

نتیجه: مدت آشپزی نمایان می شود.

۴. دکمه شروع/30s+ (⏮) را فشار دهید.

نتیجه: چراغ فر روشن شده و صفحه گردان شروع به گردش می کند. آشپزی شروع شده و هنگامیکه تمام شد:

- فر بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند.
- فر سپس هر دقیقه یکبار بیپ خواهد کرد.

اگر مایلید که میزان کنونی نیرو در داخل فر را بدانید. دکمه مایکروویو (🔊) را یکبار فشار دهید. اگر می خواهید میزان نیرو را در حین آشپزی تغییر دهید. دکمه مایکروویو (🔊) را دوبار یا بیشتر فشار دهید تا میزان نیروی دخواه انتخاب شود.

شروع سریع:

اگر می خواهید یک وعده غذایی را برای مدت کوتاهی در حداکثر نیرو (۹۰۰ وات) گرم کنید. صرفاً کافیسست دکمه شروع/30s+ (⏮) را یکبار برای هر ۳۰ ثانیه مدت آشپزی فشار دهید. فر فوراً شروع به کار می کند.



همچنین می توانید زمان آشپزی را با گرداندن دسته گردان افزایش/کاهش دهید.

- دسته گردان را برای افزایش زمان آشپزی به سمت راست بگردانید
- دسته گردان را برای کاهش زمان آشپزی به سمت چپ بگردانید

توقف آشپزی

می توانید آشپزی را در هر زمان به دلایل زیر متوقف کنید:

- کنترل غذا
- وارونه کردن یا هم زدن غذا
- بگذارید سرجایش باقی بماند

برای متوقف کردن آشپزی...	سپس...
موقتاً	به طور موقتی: درجه را باز کرده یا دکمه توقف را یکبار فشار دهید. نتیجه: آشپزی متوقف می شود. برای شروع دوباره آشپزی: درجه را دوباره بسته و دکمه شروع/30s+ (⏏) را فشار دهید.
به طور کامل	به طور کامل: دکمه توقف را دوبار فشار دهید. نتیجه: آشپزی متوقف می شود. اگر مایلید که تنظیمات آشپزی را لغو کنید: دکمه توقف/صرفه جویی (⏏/⏻) را دوبار فشار دهید.

تنظیم حالت صرفه جویی در انرژی

فر یک حالت صرفه جویی در انرژی دارد. این ویژگی در مصرف برق هنگامیکه از فر استفاده نمی شود صرفه جویی می کند.

- دکمه توقف/صرفه جویی (⏏/⏻) را فشار دهید.
- برای لغو حالت صرفه جویی در انرژی: درجه را باز کنید یا دکمه توقف/صرفه جویی (⏏/⏻) را فشار دهید. و سپس نمایشگر زمان کنونی را نشان می دهد. فر برای استفاده آماده است.

عملکرد صرفه جویی در انرژی خودکار

اگر هنگامیکه دستگاه در حال تنظیم یا استفاده از وضعیت توقف موقت می باشد هیچگونه عملکردی را انتخاب نکنید. عملکرد لغو شده و ساعت پس از ۲ دقیقه نشان داده خواهد شد. لامپ فر پس از ۲ دقیقه با وضعیت درجه باز خاموش خواهد شد.

مقادیر گوناگون میزان نیرو و وقت

عملکرد میزان نیرو به شما کمک می کند که مقدار انرژی پخش شده و بنابراین زمان لازم برای پختن یا گرم کردن مجدد غذا را بستگی به نوع و مقدار آن سازگار کنید. می توانید از بین شش میزان نیرو انتخاب کنید.

میزان نیرو	درصد	خروجی
زیاد	۱۰۰ درصد	۹۰۰ وات
متوسط زیاد	۶۷ درصد	۶۰۰ وات
متوسط	۵۰ درصد	۴۵۰ وات
متوسط کم	۳۳ درصد	۳۰۰ وات
یخ زدائی	۲۰ درصد	۱۸۰ وات
کم	۱۱ درصد	۱۰۰ وات

مدت آشپزی که در دستورات غذایی و این کتابچه داده شده به میزان نیروی خاص ذکر شده مربوط می شود.

اگر اینرا انتخاب کنید...	آنوقت زمان آشپزی بایستی این مقدار باشد...
میزان نیروی زیادت	کاهش یافته
میزان نیروی کمتر	افزایش یافته

تنظیم مدت آشپزی

می توانید مدت آشپزی را با فشردن دکمه شروع/30s+ (⏏) یکبار برای هر ۳۰ ثانیه که اضافه می شود افزایش دهید.

- صرفاً با باز کردن دریچه، در هر زمان کنترل کنید که آشپزی چطور پیش می رود
- افزایش وقت آشپزی باقیمانده

برای افزایش مدت آشپزی غذا، دکمه شروع/30s+ (⏏) را یکبار برای هر ۳۰ ثانیه که اضافه می شود فشار دهید.

- مثال: برای افزودن سه دقیقه، دکمه شروع/30s+ (⏏) را شش بار فشار دهید.



استفاده از ویژگی آشپزی خودکار

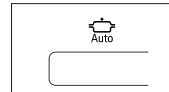
چهار ویژگی آشپزی خودکار (Auto Cook) (🔥) زمان های آشپزی از قبل برنامه ریزی شده را شامل می شوند/ ارائه می کنند. لزومی ندارد که مدت آشپزی یا میزان نیرو را تنظیم کنید.

می توانید اندازه وعده غذایی را با گرداندن دکمه گردشی تنظیم کنید.

فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

دریچه را باز کنید. غذا را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.

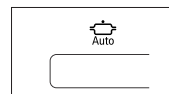
۱. دکمه آشپزی خودکار (Auto Cook) (🔥) را فشار دهید.



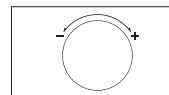
۲. نوع غذایی که می خواهید بپزید را با فشردن دکمه آشپزی خودکار

(Auto Cook) (🔥) انتخاب کنید. برای توصیف تنظیمات برنامه ریزی

شده مختلف به جدول صفحه بعد مراجعه نمایید.



۳. اندازه وعده غذایی را با گرداندن دکمه گردشی انتخاب کنید.



۴. دکمه شروع/30S (+30s) (⏸) را فشار دهید.

نتیجه:

غذا برطبق تنظیم از قبل برنامه ریزی شده انتخابی

پخته می شود.

- هنگامیکه آشپزی خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.



استفاده از برنامه های آشپزی خودکار

جدول زیر نمایشنگر برنامه ها، مقادیر، مدت های باقی ماندن و توصیه های مناسب آشپزی خودکار مختلف می باشد.

برنامه های شماره ۱ و ۲ فقط با انرژی مایکروویو کار می کنند.

برنامه های شماره ۳ با ترکیب مایکروویو و منقل کار می کند.

برنامه های شماره ۴ با ترکیب مایکروویو و هواپزی کار می کند.

کد	خوراک	اندازه خوراک	مدت انتظار	توصیه ها
۱	سبزیجات تازه 	۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم ۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم ۵۰۰ تا ۵۵۰ گرم ۶۰۰ تا ۶۵۰ گرم ۷۰۰ تا ۷۵۰ گرم	۲ تا ۳ دقیقه	سبزیجات را بعد از شستن، تمیز کردن و بریدن به اندازه مشابه وزن کنید. آنها را در کاسه شیشه ای در دار بگذارید. ۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب برای پختن ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم اضافه کنید. ۴۵ میلی لیتر (۳ قاشق غذاخوری) برای پختن ۳۰۰ تا ۴۵۰ گرم اضافه کنید و ۴۰ تا ۷۵ میلی لیتر (۴ تا ۵ قاشق غذاخوری) برای پختن ۵۰۰ تا ۷۵۰ گرم اضافه کنید. پس از آشپزی هم بزنید. هنگام پختن مقادیر بیشتر، یکبار در طول آشپزی هم بزنید.
۲	سیب زمینی پوست کنده / آب پز 	۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم ۵۰۰ تا ۵۵۰ گرم ۶۰۰ تا ۶۵۰ گرم ۷۰۰ تا ۷۵۰ گرم	۳ دقیقه	سیب زمینی ها را پس از پوست کندن، شستن و بریدن به اندازه مشابه وزن کنید. آنها را در کاسه شیشه ای در دار بگذارید. ۴۵ میلی لیتر (۳ قاشق غذاخوری) آب را برای پختن ۳۰۰ تا ۴۵۰ گرم اضافه کرده، ۶۰ میلی لیتر (۴ قاشق غذاخوری) را برای پختن ۵۰۰ تا ۷۵۰ گرم اضافه کنید.
۳	ماهی بریان 	۲۰۰ تا ۳۰۰ گرم (۱ قطعه) ۴۰۰ تا ۵۰۰ گرم (۲ قطعه) ۶۰۰ تا ۷۰۰ گرم (۳ قطعه)	۳ دقیقه	ماهی کامل را با قلم مو روغن زده و چاشنی و ادویه اضافه کنید. ماهی ها را در کنار هم و از سر تا دم روی شبکه میله ای بالا قرار دهید. به محض اینکه بیپ صدا کرد برگردانید.



استفاده از برنامه های دوباره گرم کردن خودکار

جدول زیر نمایانگر برنامه ها، مقادیر، مدت های باقی ماندن و توصیه های مناسب دوباره گرم کردن و آشپزی خودکار مختلف می باشد. برنامه های شماره ۱ و ۲ فقط با انرژی مایکروویو کار می کنند. برنامه های شماره ۳ و ۴ با ترکیبی از مایکروویوها و هواپزی کار می کنند.

کد	خوراک	اندازه خوراک	مدت انتظار	توصیه ها
۱	خوراک آماده/ خوراک در بشقاب (سرد شده) 	۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم ۵۰۰ تا ۵۵۰ گرم	۳ دقیقه	روی یک بشقاب سرامیکی قرار داده و با ورقه چسبان مایکروویو بپوشانید. این برنامه برای خوراک هائی مناسب است که شامل ۳ جزء باشند (یعنی گوشت یا سس، سبزیجات و خوراک قرعی از قبیل سیب زمینی، برنج و پاستا).
۲	سوپ/سس (سرد شده) 	۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم ۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم ۵۰۰ تا ۵۵۰ گرم ۶۰۰ تا ۶۵۰ گرم ۷۰۰ تا ۷۵۰ گرم	۲ تا ۳ دقیقه	در یک بشقاب یا کاسه سوپ سرامیکی عمیق ریخته و در طول گرم کردن با سرپوش پلاستیکی بپوشانید. به محض اینکه فر بیپ کرد، سوپ را هم بزنید (هنگامیکه درجه را باز می کنید، فر به کار ادامه داده و متوقف می شود)، قبل و بعد از مدت باقی ماندن با احتیاط هم بزنید.
۳	ژل های نان یخ زده (۱۸۰ تا ۲۰۰ درجه سانتی گراد) 	۱۰۰ تا ۱۵۰ گرم ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم ۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم	۳ تا ۵ دقیقه	۲ تا ۶ ژل نان یخ زده (۱۸۰ درجه سانتی گراد) را به صورت دایره روی صفحه پائین قرار دهید. ۸ ژل نان یخ زده را به همین صورت روی صفحه پائین و بالا قرار دهید. این برنامه برای محصولات نانوائی یخ زده کوچک از قبیل ژل های نان، ژل های چی پاتا و بگت های کوچک مناسب است.
۴	کیک یخ زده 	۴۰۰ تا ۳۰۰ گرم ۴۰۰ تا ۵۰۰ گرم ۶۰۰ تا ۷۰۰ گرم ۸۰۰ تا ۹۰۰ گرم ۱۰۰۰ تا ۱۱۰۰ گرم ۱۲۰۰ تا ۱۳۰۰ گرم	۵ تا ۲۵ دقیقه	کیک یخ زده را در وسط قرار دهید. تکه های کیک یخ زده را به صورت دایره روی صفحه میله ای پایین قرار دهید. صفحه میله ای را در وسط فر یا صفحه گردان قرار دهید. کیک با کمک هواپزی گرم و برشته می شود. این برنامه برای کیک (گرد) و تکه های کیک مناسب است. از قبیل کیک میوه یا رویه کرامبل. کیک استروزل یا کیک با دانه های خشخاش. این برنامه برای کیک خامه ای و کیک با روکش شکلاتی مناسب نیست.

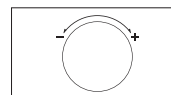
کد	خوراک	اندازه خوراک	مدت انتظار	توصیه ها
۴	گوشت گوساله/بره بریان 	۹۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم ۱۲۰۰ تا ۱۳۰۰ گرم ۱۴۰۰ تا ۱۵۰۰ گرم	۱۰ تا ۱۵ دقیقه	گوشت گاو/گوسفند را با قلم مو روغن و ادویه بزنید (فقط فلفل، نمک باید بعد از بریان کردن اضافه شود). آنرا روی صفحه پائین قرار دهید طوری که چربی به سمت پائین باشد. هنگامیکه فر بیپ کرد، برگردانید. در حین بریان کردن و در طول مدت قرار گرفتن بایستی در کاغذ آلومینیمی پیچیده شود.

استفاده از ویژگی گرم کردن دوباره خودکار

این چهار ویژگی گرم کردن دوباره خودکار (Auto Reheat) (رگ) چهار مدت آشپزی از قبل برنامه ریزی شده را ارائه می کند. لزومی ندارد که مدت آشپزی یا میزان نیرو را تنظیم کنید. می توانید اندازه وعده غذایی را با گرداندن دکمه گردشی تنظیم کنید. فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند. درجه را باز کنید. غذا را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. درجه را ببندید. ۱. دکمه گرم کردن دوباره خودکار (Auto Reheat) (رگ) را فشار دهید.



۲. نوع غذایی که می خواهید بپزد را با فشردن دکمه گرم کردن دوباره خودکار (Auto Reheat) (رگ) انتخاب کنید. برای توصیف تنظیمات برنامه ریزی شده مختلف به جدول صفحه بعد مراجعه نمایید.



۳. اندازه وعده غذایی را با گرداندن دکمه گردشی انتخاب کنید.



۴. دکمه شروع/30s+ را فشار دهید.

نتیجه: غذا برطبق تنظیم از قبل برنامه ریزی شده انتخابی

پخته می شود.

• هنگامیکه آشپزی خاتمه پیدا کرد، فر صدای بیپ

کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

فارسی - ۱۸



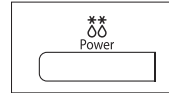
استفاده از ویژگی یخ زدائی پرقدرت

ویژگی یخ زدایی پرقدرت (Power Defrost) (❄️❄️) به شما امکان می دهد تا گوشت، مرغ، ماهی، نان، کیک و میوه را یخ زدائی کنید. مدت یخ زدائی و میزان نیرو به طور خودکار تنظیم می شود. شما صرفاً برنامه و وزن را انتخاب می کنید.

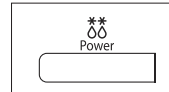
فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

دریچه را باز کنید. غذای یخ زده را روی یک سرامیک در مرکز صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.

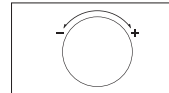
۱. دکمه یخ زدایی پرقدرت (Power Defrost) (❄️❄️) را فشار دهید.



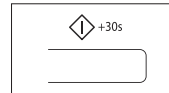
۲. نوع غذایی که می خواهید بپزد را با فشردن دکمه یخ زدایی پرقدرت (Power Defrost) (❄️❄️) انتخاب کنید. برای توصیف تنظیمات برنامه ریزی شده مختلف به جدول صفحه بعد مراجعه نمایید.



۳. وزن وعده غذایی را با گرداندن دکمه گردشی انتخاب کنید.



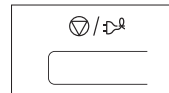
۴. دکمه شروع/30s+ (⏸️/30s+) را فشار دهید.



نتیجه:

- یخ شروع به آب شدن می کند.
- فر در طول آب شدن یخ صدای بیپ می کند تا به شما یادآوری کند که غذا را وارونه کنید.

۵. دکمه توقف/صرفه جویی (⏸️/🔌) را فشار دهید.



نتیجه:

هنگامیکه آنبیزی خاتمه پیدا کرد، فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

می توانید یخ غذا را به طور دستی آب کنید. برای اینکار عملکرد مایکروویو را با میزان نیروی ۱۸۰ وات انتخاب کنید. برای جزئیات بیشتر به بخش "یخ زدائی" در صفحه ۳۶-۳۷ مراجعه نمایید.

استفاده از برنامه های یخ زدائی پرقدرت

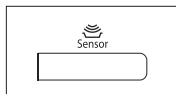
جدول زیر نمایشگر برنامه ها، مقادیر، مدت های باقی ماندن و توصیه های مناسب برای برنامه های یخ زدائی پرقدرت مختلف می باشد. همه نوع مواد بسته بندی را قبل از یخ زدائی جدا کنید. گوشت، مرغ، ماهی، نان/کیک و میوه را روی یک بشقاب شیشه ای مسطح یا بشقاب سرامیک قرار داده، نان و کیک را روی کاغذ آنبپزخانه بچینید.

کد	خوراک	اندازه خوراک	مدت انتظار	توصیه ها
۱	گوشت 🍖	۲۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم	۲۰ تا ۹۰ دقیقه	لبه ها را با ورقه آلومینیومی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، گوشت را برگردانید. این برنامه برای گوشت گوساله، بره، خوک، استیک، گوشت با استخوان و گوشت خردشده مناسب است.
۲	مرغ 🐔	۲۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم	۲۰ تا ۹۰ دقیقه	سر ران ها و بال ها را با کاغذ آلومینیومی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، مرغ را برگردانید. این برنامه برای مرغ کامل به اضافه قطعات مرغ مناسب است.
۳	ماهی 🐟	۲۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم	۲۰ تا ۸۰ دقیقه	دم ماهی کامل را با ورقه آلومینیومی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، ماهی را برگردانید. این برنامه برای ماهی کامل به اضافه فیله های ماهی مناسب است.

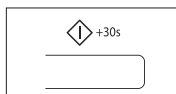


استفاده از ویژگی سنسور آشپزی

هشت ویژگی سنسور آشپزی. زمان های آشپزی از قبل برنامه ریزی شده را شامل می شوند/ ارائه می کنند. لزومی ندارد که مدت آشپزی یا میزان نیرو را تنظیم کنید. می توانید نوع سنسور آشپزی را توسط گرداندن دکمه گردان تنظیم کنید. ابتدا غذا را در مرکز صفحه گردان قرار داده و درجه را ببندید. فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.



۱. نوع غذائی که می پزید را با فشردن دکمه سنسور آشپزی (Sensor Cook) برای یکبار یا بیشتر انتخاب کنید. (به جدول مقابل مراجعه کنید).



۲. دکمه شروع/30s+ را فشار دهید.

نتیجه: آشپزی شروع می شود. هنگامیکه تمام شد.

۱) فر چهار بار بیپ می کند.

۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۳ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد.

۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.

فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

اگر دمای داخلی بیش از ۶۰ درجه سانتی گراد باشد. نمایشگر "hot" (داغ) را نشان داده و پنکه خنک کننده برای ۳ دقیقه کار خواهد کرد. می توانید از دکمه سنسور آشپزی (Sensor Cook) موقتاً استفاده کنید تا فر تا دمای مورد نظر برای حالت ایمنی سنسور خنک شود.

اگر درجه باز بوده یا دکمه توقف/صرفه جویی (E-15) در حین استفاده فشرده شود. "E-15" نشان داده خواهد شد. در آنزمان. دکمه توقف/صرفه جویی (E-15) را یکبار دیگر فشار دهید تا "E-15" ناپدید شود.

کد	خوراک	اندازه خوراک	مدت انتظار	توصیه ها
۴	نان/کیک	۱۲۵ تا ۱۰۰۰ گرم	۱۰ تا ۶۰ دقیقه	به محض اینکه فر صدای بیپ کرد. نان را به صورت افقی روی یک قطعه کاغذ آشپزخانه گذاشته و برگردانید. نه محص اینکه فر صدای بیپ کرد. کیک را روی یک بشقاب سرامیک گذاشته و در صورت امکان برگردانید. (هنگامیکه درجه را باز می کنید. فر به کار ادامه داده و متوقف می شود). این برنامه برای همه نوع نان. به صورت برشی یا کامل به اضافه رُل های نان و بگت مناسب است. رُل های نان را به صورت دایره قرار دهید. این برنامه برای انواع کیک تخمیر شده. بیسکویت. کیک پنیری و شیرینی پفی مناسب است. این برنامه برای شیرینی کوتاه/پوسته دار. کیک های میوه و خامه ای و کیک هائی که روکش شکلاتی دارند مناسب نیست.
۵	میوه	۱۰۰ تا ۶۰۰ گرم	۵ تا ۲۰ دقیقه	میوه ها را به طور یکدست روی یک ظرف شیشه ای مسطح پخش کنید. این برنامه برای همه نوع میوه مناسب است.



کد	خوراک	اندازه خوراک	مدت انتظار (دقیقه)	توصیه ها
۴	سیب زمینی تنوری 	۲۰۰ تا ۸۰۰ گرم	۳-۲	سیب زمینی های ۲۰۰ گرمی را آبکشی و نمز کنید. با قلم مو روغن زیتون بزنید و پوست آنها را با چنگال سوراخ کنید. به صورت دایره روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. صفحه میله ای را روی صفحه گردان قرار دهید.
۵	پیتزای یخ زده * * * 	۳۰۰ تا ۵۰۰ گرم	-	پیتزای یخ زده را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید.
۶	لازانای یخ زده * * * 	۴۰۰ تا ۸۰۰ گرم	۴-۳	لازانای یخ زده را در یک ظرف مقاوم برای فر مناسب قرار دهید. ظرف را روی شبکه میله ای پایین قرار دهید.
۷	قطعات گوشت مرغ 	۲۰۰ تا ۷۰۰ گرم	۳-۲	قطعات گوشت جوجه را با قلم مو روغن و ادویه بزنید. سمت پوست دار را روی شبکه پائین قرار دهید. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید. دکمه شروع را برای ادامه روال فشار دهید.
۸	مرغ بریان 	۱ تا ۱/۲ کیلوگرم	۵-۴	جوجه سرد شده را با قلم مو روغن و ادویه بزنید. جوجه را از سمت سینه در وسط شبکه پائین به طرف پائین قرار دهید. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید. شروع را برای ادامه روال فشار دهید.

استفاده از برنامه های سنسور آشپزی

جدول زیر ۸ برنامه سنسور آشپزی را عرضه می کند. این جدول حاوی گستره وزن توصیه شده در هر مورد. مدت های انتظار بعد از آشپزی و توصیه های مربوطه می باشد. پس از شروع برنامه، زمان های آشپزی و سطوح نیرو به طور خودکار محاسبه می شوند. روند آشپزی توسط سیستم سنسور برای آسایش شما کنترل می شود.

از دستکش فر در هنگام خارج کردن استفاده کنید!

کد	خوراک	اندازه خوراک	مدت انتظار (دقیقه)	توصیه ها
۱	نوشیدنی ها (قهوه، شیر، چای، آب به دمای اتاق) 	۱۵۰ تا ۲۵۰ گرم (۱ فنجان یا ۱ لیوان)	۲-۱	مایع (به دمای اتاق) را در فنجان یا لیوان سرامیکی بریزید. به طور دریا دوباره گرم کنید. در وسط صفحه گردان قرار دهید. بگذارید در فر باقی بماند. نوشیدنی ها را قبل و بعد از مدت انتظار هم بزنید. هنگام بیرون آوردن فنجان مراقب باشید (به دستورات ایمنی برای مایعات مراجعه کنید).
۲	گلجه های براکلی 	۲۰۰ تا ۵۰۰ گرم	۲-۱	سبزیجات تازه از قبیل براکلی را آبکشی و نمز کرده و گلجه ها را آماده کنید. آنها را به طور یکدست در کاسه شیشه ای در دار قرار دهید. ۳۰ تا ۴۵ میلی لیتر (۲ تا ۳ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید. کاسه را در وسط صفحه گردان قرار دهید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. این برنامه علاوه بر براکلی برای کدو سبز قاج شده، بادجان، کدو حلوائی یا قلفل نیز مناسب است.
۳	هویج قاج شده 	۲۰۰ تا ۵۰۰ گرم	۲-۱	سبزیجات تازه از قبیل هویج را آبکشی و نمز کرده و آنرا به صورت قاج های یکدست ببرید. آنها را در کاسه شیشه ای در دار بگذارید. ۳۰ تا ۴۵ میلی لیتر (۲ تا ۳ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید. کاسه را در وسط صفحه گردان قرار دهید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. این برنامه علاوه بر هویج قاج شده برای گلجه های گل کلم یا کلم قمری هم مناسب است.

مهم

- پس از نصب فر و زدن آن به پریز برق، سیم برق را از پریز نکشید. سنسور گاز برای آشپزی مطلوب لازم است که متعادل شود.
- توصیه نمی شود که از ویژگی سنسور آشپزی خودکار به طور مداوم برای آشپزی استفاده کرد. منظور چند عملکرد آشپزی مداوم یکی پس از دیگری است.
- فر را در محلی نصب کنید که برای خنک شدن و جریان هوای مناسب به خوبی هواگیری می شود تا مطمئن شوید که سنسور به طور دقیق کار خواهد کرد.
- برای پیشگیری از نتایج نامطلوب، از سنسور خودکار در زمانی که دمای محیط اتاق زیادی بالا یا زیادی پایین است استفاده نکنید.
- برای تمیز کردن فر از شوینده فرار استفاده نکنید. گاز ایجاد شده از این شوینده ممکن است بر روی سنسور تأثیر داشته باشد.
- از قرار دادن فر در نزدیکی دستگاه هایی که رطوبت زیاد یا گاز ساطع می کنند پرهیز کنید چون این موضوع در کارایی صحیح سنسور خودکار اختلال ایجاد خواهد کرد.
- همیشه داخل فر را تمیز نگه دارید. همه ترشحات را با پارچه نماد پاک کنید. این فر صرفاً برای استفاده خانگی طراحی شده است.

دستورات مربوط به سنسور آشپزی خودکار

- سنسور آشپزی توسط شناسایی مقدار گاز تولید شده از غذا در حین پخته شدن، به شما امکان می دهد تا غذای خود را به صورت خودکار بپزید.
- در طول آشپزی، گازهای زیادی تولید می شوند. سنسور خودکار زمان و میزان نیروی مناسب را توسط شناسایی این گازهای تولید شده از غذا تعیین کرده، نیاز به تنظیم زمان آشپزی و میزان نیرو را غیرضروری می کند.
 - هنگامیکه ظرف را با درپوش یا لایه پلاستیکی در طول سنسور آشپزی می پوشانید، سنسور خودکار گازهای تولید شده را بعد از اشیاع ظرف با بخار شناسایی خواهد کرد.
 - درست قبل از خامه آشپزی، زمان باقیمانده آشپزی شروع به شمارش معکوس می کند. این زمان خوبی برای شما خواهد بود تا غذا را در صورت لزوم برای آشپزی یکدست بگردانید یا هم بزنید.
 - قبل از سنسور خودکار می توان به غذا ادویه، چاشنی یا شس های قهوه ای کردن زد. ولی یک نکته احتیاطی، نمک یا شکر ممکن است موجب نقطه های سوختگی بر روی غذا شوند. پس اینگونه اقدام باید بعد از آشپزی اضافه شوند.

آلات آشپزی و درپوش برای سنسور آشپزی

- برای دستیابی به نتایج مطلوب آشپزی با استفاده از این عملکرد، از دستورات مربوط به انتخاب ظروف و درپوش های مربوطه در جدول های این کتابچه پیروی کنید.
- همیشه از ظروف مقاوم برای مایکروویو استفاده کرده و آنها را با درپوش یا لایه پلاستیکی بپوشانید. هنگام استفاده از لایه پلاستیکی، یک گوشه را برگردانید تا خروج بخار به میزان مناسب را امکان پذیر کنید.
- همیشه از درپوشی استفاده کنید که به منظور استفاده با آلات آشپزی استفاده شده باشد. اگر آلات آشپزی درپوش خودش را ندارد، از لایه پلاستیکی استفاده کنید.
- ظروف را حداقل تا وسط پر کنید.
- غذاهایی که نیاز به هم زدن یا گرداندن دارند باید در اواخر سیکل سنسور آشپزی و بعد از اینکه شمارش معکوس زمان روی نمایشگر شروع شده هم زده شده یا گردانده شوند.

استفاده از بشقاب کراستی

معمولاً هنگام آشپزی در فر مایکروویو با استفاده از حالت بریان یا مایکروویو در فرهای منقلی/هواپز: غذاهائی مثل شیرینی یا پیرزا از سمت پائین خمیرمانند می شوند. استفاده از بشقاب سوخاری کمک می کند تا حالت طرد و سوخاری غذای شما حاصل شود.

از بشقاب کراستی می توان برای بیکن، تخم مرغ، سوسیس و غیره نیز استفاده کرد

قبل از استفاده از بشقاب کراستی، آنرا با انتخاب حالت ترکیبی برای ۳ تا ۵ دقیقه پیش گرم کنید.

- ترکیب هواپز (۲۲۰ درجه سانتی گراد) و مایکروویوها (میزان نیرو ۴۰۰ وات)
- ترکیب کباب پز و مایکروویوها (میزان نیرو ۴۰۰ وات)

۱. بشقاب کراستی را به طوریکه در بالا توضیح داده شد پیش گرم کنید.
- در همه اوقات از دستکش فر استفاده کنید چون بشقاب کراستی بسیار داغ خواهد شد.

۲. اگر غذاهائی از قبیل بیکن و تخم مرغ می پزید، بشقاب را با برس چرب کنید تا غذا به طور دلپذیری برشته شود.

۳. غذا را روی بشقاب کراستی قرار دهید.

- ظرفی که در مقابل گرما مقاوم نیستند (برای مثال کاسه های پلاستیکی) را روی بشقاب کراستی قرار ندهید.

۴. بشقاب کراستی را روی یک صفحه گردان یا صفحه پایین در فر مایکروویو قرار دهید.

- هرگز بشقاب کراستی را بدون صفحه گردان در مایکروویو قرار ندهید.

۵. دکمه مایکروویو+منقل (🔼🔼🔼) را فشار دهید.

۶. با فشردن دکمه مایکروویو+منقل (🔼🔼🔼) میزان نیرو را انتخاب کنید.

۷. با چرخاندن دکمه گردشی مدت لازم برای پختن را تنظیم کنید.

۸. دکمه شروع/۳۰s+ (🔼+30s) را فشار دهید.

نتیجه:

آشپزی شروع می شود.

- هنگامیکه آشپزی خاتمه پیدا کرد، فر صدای بپ کرده و ۰۰" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بپ خواهد کرد.

نحوه تمیز کردن بشقاب کراستی

بهترین راه تمیز کردن بشقاب کراستی شستشوی آن با آب داغ و شوینده است. سپس آنرا با آب تمیز آبکشی کنید. از برس سائیدن یا اسفنج زیر استفاده نکنید در غیر اینصورت لایه خارجی صدمه خواهد دید.

چون بشقاب کراستی یک لایه تفلون دارد، در صورتیکه به طور صحیح استفاده نشود ممکن است آسیب ببیند.

- هرگز غذا را روی بشقاب نبرید. غذا را قبل از قاج کردن از روی بشقاب بردارید.
- غذا را ترجیحاً با یک کفگیر پلاستیکی یا چوبی برگردانید.

استفاده از برنامه های تنظیم بشقاب کراستی

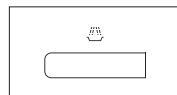
توصیه می کنیم که بشقاب کراستی را مستقیماً روی صفحه گردان پیش گرم کنید.

بشقاب کراستی را با عملکرد ۶۰۰ وات+ منقل برای ۵ دقیقه پیش گرم کرده و مدت و دستورالعمل های جدول را دنبال کنید.

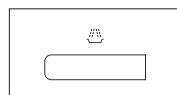
خوراک	مقدار	مدت پیش گرم کردن (دقیقه)	حالت آشپزی	مدت آشپزی (دقیقه)	توصیه ها
بیکن	۴ تا ۶ قاج	۱۵-۱۳	۴۵۰ وات + ۲۲۰ درجه سانتی گراد	-	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. قاج ها را کنار هم روی بشقاب کراست قرار دهید. بشقاب کراست را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید.
گوجه فرنگی تنوری	۲۰۰ گرم	۳	۳۰۰ وات + منقل	۴۰۳	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. گوجه فرنگی ها را نصف کنید. قدری پنیر روی آنها بگذارید. آنها را به صورت دایره روی بشقاب کراست قرار داده و روی صفحه میله ای بالا بگذارید.
آملت	۳۰۰ گرم	۴۰۳	۴۵۰ وات + منقل	۴/۵-۳/۵	۳ تخم مرغ را زده، ۲ قاشق غذاخوری شیر، ادویه جات گیاهی و ادویه جات دیگر را اضافه کنید. یک گوجه فرنگی را قطعه قطعه کنید. بشقاب کراستی را پیش گرم کرده. قطعات گوجه فرنگی را روی بشقاب قرار داده، تخم مرغ های زده شده و ۵۰ گرم پنیر رنده شده را به طور یکدست اضافه کنید. بشقاب را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید.

استفاده از عملکرد آشپزی با بخار (فقط مدل CE287STS)

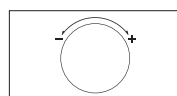
از بخارپز پلاستیکی هنگام استفاده از عملکرد بخار خالص استفاده کنید. ابتدا بخارپز پلاستیکی را در مرکز صفحه گردان قرار داده و درجه را ببندید.



۱. دکمه مایکروویو (☼) را فشار دهید.



۲. با فشردن دکمه مایکروویو (☼)، میزان نیرو را انتخاب کنید.



۳. با چرخاندن دکمه گردهشی مدت لازم برای پختن را تنظیم کنید.



۴. دکمه شروع/30s+ (⏮+30s) را فشار دهید.

نتیجه: آشپزی شروع می شود.

- هنگامیکه آشپزی خاتمه پیدا کرد، فرصدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

راهنمایی در مورد بخارپزی

اجزاء بخارپز



سرپوش

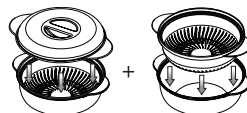


سبد

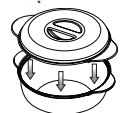


کاسه

طرز استفاده از بخارپز



کاسه با + سبد + سرپوش



کاسه + سرپوش

خوراک	مقدار	مدت پخت گرم کردن (دقیقه)	حالت آشپزی	مدت آشپزی (دقیقه)	توصیه ها
سبزیجات تنوری	۲۵۰ گرم	۴-۳	۴۵۰ وات + منقل	۸-۷	بشقاب کراستی را پیش گرم کرده و با برس ۱ قاشق غذاخوری روغن بمالید. سبزیجات بریده شده تازه برای مثال فلفل، پیاز، قاج های کدو سبز و قارچ را روی بشقاب قرار دهید. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید.
زل های اسپرینگ کوچک با مخلفات	۲۵۰ گرم	۳-۲	مرحله اول: ۳۰۰ وات + ۲۲۰ درجه سانتی گراد مرحله دوم: فقط منقل	مرحله اول: ۷-۶ مرحله دوم: ۶-۵	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. زل های اسپرینگ را به طور یکدست روی بشقاب پخش کنید. بشقاب را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید.
پیتزای یخ زده	۳۰۰ تا ۴۰۰ گرم	۵-۴	۶۰۰ وات + منقل	۸-۶	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. پیتزای یخ زده را روی بشقاب کراستی قرار دهید. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید.
بگت یخ زده (یخ زده)	۲۵۰ گرم	۴-۳	۳۰۰ وات + ۲۰۰ درجه سانتی گراد	۱۲-۱۰	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. دو بگت یخ زده با مخلفات را قرار دهید. (برای مثال، سبزیجات، زانبین و پنیر) بشقاقات کراستی را روی سینی فلزی پائین قرار دهید.
کنکلت مرغ (یخ زده)	۲۵۰ گرم	۴	۶۰۰ وات + منقل	۷-۶	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. روی بشقاب با برس ۱ قاشق غذاخوری روغن بمالید. ناگت های مرغ را روی بشقاب کراستی قرار دهید. بشقاب کراستی را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از ۴ تا ۵ دقیقه وارونه کنید.



تنظیمات دستی بخارپزی

خوراک	وعده غذایی	نیرو	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
کنگر فرنگی	۳۰۰ گرم (۱ تا ۲ قطعه)	۹۰۰ وات	۶-۵	۲-۱	کنگر فرنگی را آبکش کنید و تمیز کنید. در کاسه قرار دهید. یک قاشق غذاخوری آب لیمو اضافه کنید. در آن را بگذارید.
سبزیجات تازه	۳۰۰ گرم	۹۰۰ وات	۵-۴	۲-۱	سبزیجات (برای مثال. گلچله های پراکلی گلچله های گل کلم، هویج، فلفل) را بعد از شستن تمیز کردن و بریدن به اندازه مشابه وزن کنید. سبب را در کاسه قرار دهید. سبزیجات را در سبب پخش کنید. ۲ قاشق غذاخوری آب اضافه کنید. در آن را بگذارید.
سبزیجات یخ زده	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸-۷	۳-۲	سبزیجات یخ زده را داخل سبب در کاسه قرار دهید. ۱ قاشق غذاخوری آب اضافه کنید. در آن را بگذارید. پس از پختن و مدت انتظار خوب هم بزنید.
فیله های ماهی تازه	۳۰۰ گرم	مرحله اول: ۹۰۰ وات مرحله دوم: ۴۵۰ وات	۲-۱	۶-۵	فیله های ماهی از قبیل ماهی پولاک، سرخو یا آزاد را آبکش کنید و آماده کنید. روی آن آب لیموترش بپاشید. سبب را در کاسه قرار دهید. فیله ها را کنار هم قرار دهید. ۱۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. در آن را بگذارید.

خوراک	وعده غذایی	نیرو	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
سینه مرغ	۳۰۰ گرم	مرحله اول: ۹۰۰ وات مرحله دوم: ۶۰۰ وات	۲-۱	۲-۱	سینه های مرغ را آبکش کنید. سطح آنها را ۲ تا ۳ بار با کارد ببرید. سبب را در کاسه قرار دهید. سینه های مرغ را کنار هم قرار دهید. ۱۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. در آن را بگذارید.
برنج	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۱۵-۱۸	۵-۱	برنج نیم پز را در کاسه قرار دهید. ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. در آن را بگذارید. پس از پختن بگذارید که برنج سفید برای ۵ دقیقه و برنج قهوه ای برای ۱۰ دقیقه باقی بماند.
سبب زمینی تنوری	۵۰۰ گرم	۹۰۰ وات	۸-۷	۲-۳	سبب زمینی ها را وزن و آبکش کرده و در کاسه قرار دهید. ۲ قاشق غذاخوری آب اضافه کنید. در آن را بگذارید.
تاس کباب (سرد شده)	۴۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۵-۶	۲-۱	تاس کباب را در کاسه بریزید. در آن را بگذارید. قبل از مدت انتظار خوب هم بزنید.
کوفته مخمر توپر یا مرپا	۱۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۲-۱	۲-۳	نوک کوفته های توپر را با آب سرد کمی تر کنید. ۱ تا ۲ کوفته یخ زده را در کنار هم در سبب قرار دهید. سبب را به کاسه وارد کنید. در آن را بگذارید.
کمپوت میوه	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۳-۴	۲-۳	میوه های تازه (برای مثال سیب گلابی، آلو، زردآلو، منگو یا آناناس) را پس از پوست کندن شستن و بریدن به اندازه های مشابه یا مکعب شکل وزن کنید. در کاسه قرار دهید. ۱ تا ۲ قاشق غذاخوری آب و ۱ تا ۲ قاشق غذاخوری شکر اضافه کنید. در آن را بگذارید.



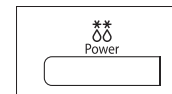
آشپزی چند مرحله ای

فر مایکروویو را می توان طوری برنامه ریزی کرد تا غذا را در سه مرحله بپزد (حالت هواپزی، مایکروویو+هواپزی و پیش گرم کردن سریع را می توان در آشپزی چند مرحله ای به کار برد). مثال: می خواهید یخ غذا را آب کرده و غذا را بدون تنظیم مجدد بعد از هر مرحله بپزید. بنابراین می توانید یک مرغ $1/8$ کیلوگرمی را در سه مرحله یخ زدائی کرده و بپزید:

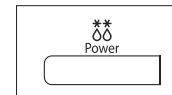
- یخ زدائی
- آشپزی با مایکروویو برای ۳۰ دقیقه
- کباب کردن برای ۱۵ دقیقه

یخ زدائی بایستی مرحله اول باشد. از ترکیبی و کباب پز تنها می توان یکبار در حین دو مرحله باقیمانده استفاده نمود. با این حال می توان از مایکروویو دوبار استفاده نمود (در دو سطح نیروی متفاوت).

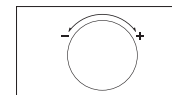
۱. دکمه یخ زدائی پرقدرت (Power Defrost) (** ⏏) را فشار دهید.



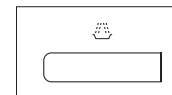
۲. نوع غذائی که می خواهید بپزید را با فشردن دکمه یخ زدائی پرقدرت (Power Defrost) (** ⏏) انتخاب کنید.



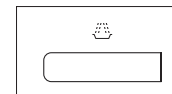
۳. وزن را با گرداندن دکمه گردش به دفعات مناسب تنظیم کنید. (در این مثال ۱۸۰۰ گرم)



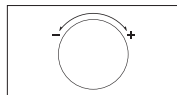
۴. دکمه مایکروویو (⏻) را فشار دهید.



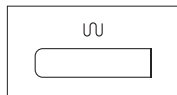
۵. میزان نیروی مایکروویو را با فشردن دکمه مایکروویو (⏻) برای انتخاب سطح نیروی مناسب تنظیم کنید (در این مثال ۴۵۰ وات).



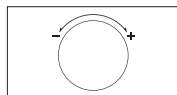
۶. با چرخاندن دکمه گردش مدت لازم برای پختن را تنظیم کنید. (در این مثال ۳۰ دقیقه)



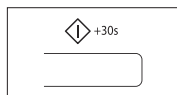
۷. دکمه منقل (⏻) را فشار دهید.



۸. با چرخاندن دکمه گردش مدت لازم برای پختن را تنظیم کنید. (در این مثال ۱۵ دقیقه)



۹. دکمه شروع/۳۰s+ (<⏻) را فشار دهید.



نتیجه:

- آشپزی شروع می شود.
- هنگامیکه آشپزی خاتمه پیدا کرد، فر صدای بیپ کرده و "۰۰" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

آشپزی توسط هواپز

حالت هواپز به شما امکان می دهد تا غذا را به همان صورت فر مرسوم بپزید. از حالت مایکروویو استفاده نمی شود. می توانید دما را بنابر مقتضیات از ۴۰ تا ۲۴۰ درجه سانتی گراد و در ۷ سطح از قبل تنظیم شده. تنظیم کنید. حداکثر مدت آشپزی ۹۰ دقیقه می باشد.

برای پیش گرم کردن سریع فر به صفحه ۲۷ مراجعه نمایید.

- همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهند بود.
 - اگر از صفحه میله ای پائین استفاده کنید. نتیجه آشپزی و برشته کردن بهتر خواهد بود.
- کنترل کنید که المانت گرم کردن در وضعیت افقی بوده و صفحه گردان سرچایش باشد. درجه را باز کرده و ظرف را روی صفحه میله ای پائین گذاشته و روی صفحه گردان قرار دهید.

۱. دکمه هواپزی (P) را فشار دهید.

نتیجه: نشانه های زیر نمایش داده می شوند:

(حالت هواپزی)
۲۴۰ درجه سانتی گراد (دما)

۲. دکمه هواپزی (P) را یکبار یا بیشتر برای تنظیم دما فشار دهید.

(دما : ۲۴۰، ۲۰۰، ۱۸۰، ۱۶۰، ۱۴۰، ۱۰۰، ۴۰ درجه سانتی گراد)

۳. با چرخاندن دکمه گردشی مدت لازم برای پختن را تنظیم کنید.

۴. دکمه شروع/۳۰s (+30s) را فشار دهید.

نتیجه: آشپزی شروع می شود:

- مدت های نمایش داده شده ۸ ثانیه برای حالت آشپزی از پیش تنظیم شده و ۲ ثانیه برای دمای از پیش تنظیم شده به ترتیب می باشد.
- مثال ۳۰ دقیقه زمان آشپزی در ۲۰۰ درجه سانتی گراد



(برای ۲ ثانیه نمایش داده می شود)



(برای ۸ ثانیه نمایش داده می شود)

- هنگامیکه آشپزی خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

پیش گرم کردن سریع

برای آشپزی هواپزی. توصیه می شود که فر را قبل از قرار دادن غذا در آن به دمای مناسب پیش گرم کنید. هنگامیکه فر به دمای درخواست شده رسید. این دما برای تقریباً ۱۰ دقیقه حفظ می شود: سپس به طور خودکار خاموش می شود.

کنترل کنید که المانت گرم کننده در وضعیت صحیح برای نوع آشپزی که لازم دارید قرار داشته باشد.

۱. دکمه پیش گرم کردن سریع (Fast Preheat) (F) را فشار دهید.

نتیجه: نشانه های زیر نمایش داده می شوند:
۲۴۰ درجه سانتی گراد (دما)

۲. دکمه پیش گرم کردن سریع (Fast Preheat) (F) را یکبار یا بیشتر برای تنظیم دما فشار دهید.

(دما : ۲۴۰، ۲۰۰، ۱۸۰، ۱۶۰، ۱۴۰، ۱۰۰، ۴۰ درجه سانتی گراد)

۳. دکمه شروع/۳۰s (+30s) را فشار دهید.

نتیجه:

فر به دمای درخواست شده پیش گرم می شود.

- مدت های نمایش داده شده ۸ ثانیه برای حالت آشپزی انتخاب شده و ۲ ثانیه برای دمای از پیش تنظیم شده به ترتیب می باشد.

مثال) در حالت پیش گرم کردن سریع در ۲۰۰ درجه سانتی گراد



(برای ۲ ثانیه نمایش داده می شود)



(برای ۸ ثانیه نمایش داده می شود)

- به محض رسیدن به دمای پیش تنظیم شده. فر ۶ بار صدای بیپ کرده و این دما برای ۱۰ دقیقه حفظ می شود.
- بعد از ۱۰ دقیقه. ۶ بار صدای بیپ کرده و عملکرد متوقف می شود.

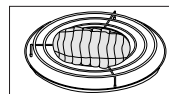
در صورتیکه دمای داخلی به دمای پیش تنظیم شده رسیده باشد. ۶ بار صدای بیپ می کند و دما و دمای از پیش تنظیم شده برای ۱۰ دقیقه حفظ می شود.

اگر مایلید که دمای کنونی داخل فر را بدانید. دکمه پیش گرم کردن سریع (Fast Preheat) (F) را فشار دهید.

اگر مایلید که دمای کنونی داخل فر را بدانید. دکمه پیش گرم کردن سریع (Fast Preheat) را فشار دهید.

مراقبت باشید. گرم کننده منقل ممکن است در حین حالت هواپزی به صورت متناوب کار کند.

انتخاب ملحقات



هواپزی مرسوم نیاز به ظروف خوراکپزی دارد. با این حال بایستی صرفاً از ظروفی استفاده کنید که در فر عادی استفاده می کنید.

محفظه هائی که برای مایکروویو مناسب هستند معمولاً برای هواپزی مناسب نمی باشند؛ از محفظه های پلاستیکی، بشقاب، فنجان کاغذی، حوله و غیره استفاده نکنید.

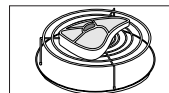
اگر مایلید یک حالت آشپزی ترکیبی را انتخاب کنید (مایکروویو و منقل یا هواپزی). فقط از ظروفی استفاده کنید که برای مایکروویو و فر مناسب می باشند.

برای جزئیات بیشتر در مورد ظروف و وسائل خوراکپزی مناسب. به راهنمای ظروف خوراکپزی در صفحه ۳۰-۳۱ مراجعه نمایید.

کیاب کردن

منقل به شما امکان می دهد تا غذا را بدون استفاده از مایکروویو. بطور سریع گرم و برشته کنید.

- همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهند بود.
- اگر از صفحه میله ای بالا استفاده کنید. نتیجه آشپزی و کیاب کردن بهتر خواهد بود.



۱. دریچه را باز کرده و غذا را روی صفحه میله ای قرار دهید.

۲. دکمه منقل (L) را فشار دهید.

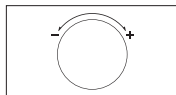
نتیجه: نشانگرهای زیر نمایان می شوند:

(حالت منقل)

می توانید دمای منقل را تنظیم کنید.

۳. با چرخاندن دکمه گردشی مدت لازم برای کیاب پزی را تنظیم کنید.

- حداکثر مدت کیاب پزی ۶۰ دقیقه می باشد.



۴. دکمه شروع/30s + (L) را فشار دهید.

نتیجه:

کیاب پزی شروع می شود.

- هنگامیکه آشپزی خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و ۰۰:۰۰ چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.



ترکیب مایکروویو و منقل

می توانید برای آشپزی سریع و در آن واحد برشته کردن، از آشپزی ترکیبی با مایکروویو و منقل نیز استفاده کنید.

همیشه از ظروف خوراکپزی که برای مایکروویو و فر مناسب هستند استفاده کنید. ظروف شیشه ای یا سرامیک ایده آل هستند چون به اشعات مایکروویو امکان می دهند که به طور یکدست به غذا رسوخ کنند.

همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهند بود.

می توانید با استفاده از صفحه میله ای بالا، نتیجه آشپزی و کیاب کردن را بهبود دهید.

دریچه را باز کنید. غذا را روی صفحه میله ای قرار دهید که برای خوراکی که می پزید مناسب تر است. صفحه میله ای را روی صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.

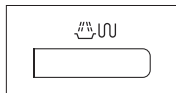
۱. دکمه مایکروویو+منقل (L) را فشار دهید.

نتیجه:

نشانه های زیر نمایش داده می شوند:

(حالت ترکیب مایکروویو و منقل)

۶۰۰ وات (نیروی خروجی)



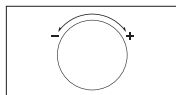
۲. میزان نیروی مناسب را توسط فشردن دکمه مایکروویو + منقل (L) انتخاب کرده تا اینکه نیروی خروجی مربوطه نمایان شود (۳۰۰ تا ۶۰۰ وات).

می توانید دمای منقل را تنظیم کنید.



۳. با چرخاندن دکمه گردشی مدت لازم برای پختن را تنظیم کنید.

حداکثر مدت آشپزی ۶۰ دقیقه می باشد.



۳. با چرخاندن دکمه گردش مدت لازم برای پختن را تنظیم کنید.

- حداکثر مدت آشپزی ۶۰ دقیقه می باشد.

۴. میزان نیروی مناسب را توسط فشردن دکمه مایکروویو+هواپزی (🔥🌀) تنظیم کرده تا اینکه نیروی خروجی مربوطه نمایان شود (۳۰۰، ۴۵۰، ۶۰۰ وات).

۵. دکمه شروع/30s+ (🔥🕒) را فشار دهید.

نتیجه :

- آشپزی ترکیبی شروع می شود.
- فر به دمای لازم گرم شده و سپس آشپزی مایکروویو ادامه پیدا می کند تا اینکه آشپزی تمام شود.
- مدت های نمایش داده شده ۸ ثانیه برای حالت آشپزی از پیش تنظیم شده و ۲ ثانیه برای دمای از پیش تنظیم شده به ترتیب می باشد. (مثال ۳۰ دقیقه زمان آشپزی در ۲۰۰ درجه سانتی گراد)



(برای ۲ ثانیه نمایش داده می شود)



(برای ۸ ثانیه نمایش داده می شود)

- هنگامیکه آشپزی خاتمه پیدا کرد، فر صدای بیپ کرد و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

اگر مایلید که دمای کنونی داخل فر را بدانید، دکمه پیش گرم کردن سریع (Fast Preheat) (🔥) را فشار دهید.

۴. دکمه شروع/30s+ (🔥🕒) را فشار دهید.

نتیجه :

- آشپزی ترکیبی شروع می شود.
- هنگامیکه آشپزی خاتمه پیدا کرد، فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

ترکیب مایکروویو و هواپزی

آشپزی ترکیبی از انرژی مایکروویو و گرمای هواپزی استفاده می کند. نیازی به پیش گرم کردن نیست چون انرژی مایکروویو فوراً موجود است.

بسیاری از خوراک ها را می توان در حالت ترکیبی پخت، مخصوصاً:

- گوشت و مرغ بریان
- پای و کیک
- خوراک تخم مرغ و پنیر

همیشه از ظروف خوراکی که برای مایکروویو و فر مناسب هستند استفاده کنید. ظروف شیشه ای یا سرامیک ایده آل هستند چون به اشعاع مایکروویو امکان می دهند که به طور یکدست به غذا رسوخ کنند.

همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهند بود. اگر از صفحه میله ای پائین استفاده کنید، نتیجه آشپزی و برشته کردن بهتر خواهد بود.

دریچه را باز کنید. خوراک را روی صفحه گردان یا صفحه میله ای پائین قرار دهید که سپس بایستی روی صفحه گردان قرار داده شود. دریچه را ببندید.

۱. دکمه مایکروویو+هواپزی (🔥🌀) را فشار دهید.

نتیجه :

نشانه های زیر نمایش داده می شوند:

(🔥🌀) (حالت ترکیب مایکروویو و هواپزی)

۲۲۰ درجه سانتی گراد (دما : در ظرف ۲ ثانیه به دمای زیر تغییر می کند)

۲. دما را با فشردن دکمه مایکروویو+هواپزی (🔥🌀) انتخاب کنید.

(دما : ۲۲۰، ۲۰۰، ۱۸۰، ۱۶۰، ۱۴۰، ۱۲۰، ۱۰۰، ۸۰ درجه سانتی گراد)

خاموش کردن بیپر

هر وقت که خواستید می توانید بیپر را خاموش کنید.

۱. دکمه های (⏏/⏏) و (⏏/⏏) را با هم فشار دهید.

نتیجه:

- نشانه زیر نمایش داده می شود.



- فر هر باز که یک دکمه را فشار می دهید بیپ نمی کند.

۲. برای روشن کردن دوباره بیپر، دکمه های (⏏/⏏) و (⏏/⏏) را دوباره با هم فشار دهید.

نتیجه:

- نشانه زیر نمایش داده می شود.



- فر دو مرتبه با بیپر روشن کار می کند.

قفل ایمنی فر مایکروویو

فر مایکروویو شما مجهز به برنامه ویژه ایمنی کودکان می باشد که به فر امکان می دهد قفل شود تا کودکان و اشخاصی که با آن آشنائی ندارند نتوانند آنرا به طور اتفاقی راه ببندازند.

فر را می توان در هر زمان قفل کرد.

۱. دکمه های (⏏/⏏) و (⏏/⏏) را با هم فشار دهید.

نتیجه:

- فر قفل است (عملکردی را نمی توان انتخاب کرد).
- صفحه نمایش "L" را نشان می دهد.



۲. برای باز کردن قفل فر، دکمه های (⏏/⏏) و (⏏/⏏) را دوباره با هم فشار دهید.

نتیجه:

- می توان از فر به صورت عادی استفاده کرد.

راهنمای ظرف خوراکی

برای پختن غذا در فر مایکروویو، اشعاع مایکروویو بایستی بدون اینکه توسط ظرف استفاده شده منعکس یا جذب شوند، بتوانند به غذا رسوخ کنند.

بنابراین بایستی در انتخاب ظرف خوراکی مراقب بود. اگر علامت روی ظرف نشان می دهد که برای مایکروویو مناسب است، لازم نیست نگران باشید.

جدول زیر انواع گوناگون ظرف خوراکی و اینکه آیا و چگونه بایستی در فر مایکروویو استفاده شوند را ذکر می کند.

ظرف خوراکی	مناسب برای مایکروویو	نظرات
ورقه آلومینیومی	✗	می توان به اندازه های کوچک برای محافظت از زیاد پخته شدن بعضی قسمت ها استفاده کرد. اگر ورقه زیاد به دیواره فر نزدیک باشد یا از ورقه زیادی استفاده شود ممکن است موجب قوس برقی شود.
بشقاب سوخاری	✓	برای بیش از ۸ دقیقه پیش گرم نکنید.
ظروف چینی و سفالی	✓	ظروف چینی، سفالی، لعاب دار و چینی استخوانی معمولاً مناسب بوده مگر اینکه با لبه فلزی تزئین شده باشند.
ظروف یکبار مصرف مقوای پلی استر	✓	برخی خوراک های یخ زده در این ظروف بسته بندی می شوند.
بسته بندی خوراک سریع (فست فود)	✓	می توان برای گرم کردن غذا استفاده کرد. زیاد گرم کردن ممکن است موجب آب شدن پلی استرین شود.
• فنجان های پلی استرین	✓	
• کیسه کاغذی روزنامه	✗	ممکن است آتش بگیرند.
• کاغذ بازیابی یا ترنینات فلزی	✗	ممکن است موجب قوس برقی شوند.
ظرف شیشه ای	✓	می توان استفاده کرد. مگر اینکه ترنینات فلزی داشته باشند.
• ظرف از فر به سر میز	✓	



راهنمای آتشپزی

مایکروویو

انرژی مایکروویو در واقع به غذا نفوذ کرده، توسط آب، چربی و محتوای قندی آن جذب می شود. امواج مایکروویو موجب حرکت سریع مولکول های غذا می شوند. حرکت سریع این مولکول ها اصطکاک ایجاد کرده و موجب گرم و پخته شدن غذا می شوند.

آتشپزی

ظرف خوراکیپزی برای آتشپزی با مایکروویو:

ظرف خوراکیپزی بایستی به انرژی مایکروو امکان دهد تا برای حداکثر کارآئی از آن عبور کند. اشعه مایکروویو توسط فلزات از قبیل فولاد ضدزنگ، آلومینیم و مس منعکس می شود ولی می تواند به سرامیک، شیشه، چینی و پلاستیک به اضافه کاغذ و چوب نفوذ کند. بنابراین هرگز نپایستی غذا را در محفظه های فلزی پخت.

غذا مناسب برای آتشپزی با مایکروویو:

بسیاری انواع غذا برای آتشپزی با مایکروویو مناسب هستند. از قبیل سبزیجات تازه یا یخ زده، میوه، پاستا، برنج، غلات، بقولات، ماهی و گوشت، سس، کاستارد، سوپ، پودینگ بخارپز، کنسرو و چات نی را نیز می توان در فر مایکروویو پخت. به طور کلی، آتشپزی با مایکروویو برای هرنوع غذایی که معمولاً روی اجاق آماده می شود مناسب است. برای مثال کره یا شکلات آب شده (به فصل نکات، روش ها و راهنمایی ها مراجعه نمائید).

پوشاندن در حین آتشپزی

پوشاندن غذا در حین آتشپزی بسیار اهمیت دارد چون آب تبخیر شده به صورت بخار جمع شده و به روند آتشپزی کمک می کند. غذا را می توان به روش های مختلف پوشاند. برای مثال با بشقاب سرامیک. سرپوش پلاستیکی یا لایه چسبیده مناسب مایکروویو.

مدت انتظار

پس از اینکه آتشپزی تمام شد، مدت باقی ماندن غذا اهمیت دارد چون به دما امکان می دهد تا در سرتاسر خوراک یکسان شود.

ظرف خوراکیپزی	مناسب برای مایکروویو	نظرات
• ظرف شیشه ای ظریف	✓	می توان برای گرم کردن غذا یا مایعات استفاده کرد. شیشه ظریف اگر به طور ناگهانی گرم نشود ممکن است بشکند یا ترک بردارد.
• ظرف شیشه ای	✓	بایستی درپوش را برداشت. فقط برای گرم کردن مناسب است.
فلز • ظروف • گره های فلزی کیسه فریزر	X	ممکن است موجب قوس برقی یا آتشسوزی شوند.
کاغذ • بشقاب، فنجان، دستمال سفره و کاغذ آتشخانه • کاغذ بازیابی شده	✓ X	برای مدت های کوتاه آتشپزی و گرم کردن. همچنین برای جذب رطوبت اضافی. ممکن است موجب قوس برقی شوند.
پلاستیک • محفظه ها • ورقه چسبیده • کیسه های فریزر	✓ ✓ X ✓	مخصوصاً اگر ترموپلاستیک مقاوم در مقابل گرما باشند. برخی پلاستیک های دیگر ممکن است تاب بردارند یا تغییر رنگ دهند. از پلاستیک ملایم استفاده نکنید. می توان برای حفظ رطوبت استفاده کرد. نباید با غذا تماس پیدا کند. هنگام برداشت لایه مراقب باشید چون بخار داغ خارج خواهد شد. حتی اگر قابل جوشیدن یا برای فر مقاوم باشند. نپایستی کیپ باشند. در صورت لزوم با چنگال سوراخ کنید.
کاغذ مومی یا مقاوم در برابر چربی	✓	می توان برای حفظ رطوبت و جلوگیری از پاشیده شدن استفاده کرد.

X غیرایمن :

X✓ مراقب باشید :

✓ توصیه شده :

راهنمای آشپزی برای سبزیجات پخ زده

از یک کاسه پیرکس شیشنه ای مناسب با درپوش استفاده کنید. برای حداقل مدت به صورت پوشیده بپزید - به جدول مراجعه شود. به پخت ادامه دهید تا نتیجه مورد نظر کسب شود. دوبار در طول آشپزی و یک بار بعد از آشپزی هم بزنید. بعد از آشپزی نمک، ادویه جات گیاهی یا کره اضافه کنید. در طول مدت باقی ماندن پوشانید.

خوراک	وعده غذایی	نیرو	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
اسفناج	۱۵۰ گرم	۴۰۰ وات	۶-۵	۳-۲	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
براکلی	۳۰۰ گرم	۴۰۰ وات	۹-۸	۳-۲	۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
نخود	۳۰۰ گرم	۴۰۰ وات	۸-۷	۳-۲	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
لوبیای سبز	۳۰۰ گرم	۴۰۰ وات	۸/۵-۷/۵	۳-۲	۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
سبزیجات مخلوط (هویج/نخود/ذرت)	۳۰۰ گرم	۴۰۰ وات	۸-۷	۳-۲	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
سبزیجات مخلوط (اسبک چینی)	۳۰۰ گرم	۴۰۰ وات	۸/۵-۷/۵	۳-۲	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.

راهنمای آشپزی برای برنج و پاستا

برنج:

از یک کاسه پیرکس شیشنه ای بزرگ با درپوش استفاده کنید - حجم برنج در حین آشپزی دو برابر می شود. با سرپوش بپزید.

پس از اینکه مدت آشپزی تمام شد. قبل از مدت قرار دادن هم زده و نمک یا ادویه جات گیاهی و کره اضافه نمائید.

نکته: ممکن است که برنج بعد از خامه مدت آشپزی همه آب را جذب نکرده باشد.

پاستا:

از یک کاسه پیرکس شیشنه ای بزرگ استفاده کنید. آب جوشان و کمی نمک اضافه کرده و خوب هم بزنید. به صورت سریاز بپزید.

گهگاه در طول آشپزی و بعد از آن هم بزنید. در طول مدت قرار دادن پوشانده و آب را بعد از آن تخلیه کنید.

خوراک	وعده غذایی	نیرو	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
برنج سفید (جوش پز)	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۱۶-۱۵	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
	۳۷۵ گرم		۱۸/۵-۱۷/۵		۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
برنج قهوه ای (جوش پز)	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۲۱-۲۰	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
	۳۷۵ گرم		۲۳-۲۲		۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
برنج مخلوط (برنج + برنج وحشی)	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۱۷-۱۶	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
ذرت مخلوط (برنج + غلات)	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۱۸-۱۷	۵	۴۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
پاستا	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۱۱-۱۰	۵	۱۰۰۰ میلی لیتر آب داغ اضافه کنید.



خوراک	وعده غذایی	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
قارچ	۱۲۵ گرم ۲۵۰ گرم	۲۰-۱/۵ ۳۰-۲/۵	۳	قارچ کوچک کامل یا قارچ خرد شده را آماده کنید. آب اضافه نکنید. روی آن آب لیموترش بپاشید. نمک و فلفل بزنید. آب آنرا قبل از مصرف تخلیه کنید.
پیاز	۲۵۰ گرم	۵/۵-۵	۳	پیازها را قاچ کنید یا از وسط ببرید. فقط ۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید.
فلفل	۲۵۰ گرم	۵-۴/۵	۳	فلفل را به قطعات ریز خرد کنید.
سیب زمینی	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۵-۴ ۸-۷	۳	سیب زمینی های پوست کنده را وزن کرده و آنها را به قطعات هم اندازه نصف یا چهار قسمت کنید.
شلغم کلم	۲۵۰ گرم	۴-۵/۵	۳	شلغم کلم را به قطعات مکعب شکل کوچک خرد کنید.

راهنمای آشنیزی برای سبزیجات تازه

از یک کاسه پیرکس شیشه ای مناسب با درپوش استفاده کنید. ۳۰ تا ۴۵ میلی لیتر (۲ تا ۳ قاشق غذاخوری) برای هر ۲۵۰ گرم، آب اضافه کرده مگر اینکه مقدار آب دیگری توصیه شده باشد - به جدول مراجعه کنید. برای حداقل مدت به صورت پوشیده بپزید - به جدول مراجعه شود. به پختن ادامه دهید تا نتیجه مورد نظر کسب شود. در طول آشنیزی و بعد از آن یکبار هم بزنید. بعد از آشنیزی نمک، ادویه جات گیاهی یا کره اضافه کنید. به مدت ۳ دقیقه در حین مدت قرار دادن بپوشانید.

راهنمایی: سبزیجات تازه را به قطعات یکسان ببرید. هرچه قطعات کوچک تر باشند، سریع تر پخته خواهند شد.

همه سبزیجات تازه بایستی با استفاده از نیروی کامل مایکروویو (۹۰۰ وات) پخته شوند.

خوراک	وعده غذایی	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
براکلی	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۵-۴/۵ ۸-۷	۳	گلچ ه های هم اندازه را آماده کنید. ساقه ها را به سمت مرکز قرار دهید.
کلم بروکسل	۲۵۰ گرم	۶/۵-۴	۳	۶۰ تا ۷۵ میلی لیتر (۵ تا ۶ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید.
هویج	۲۵۰ گرم	۵-۴/۵	۳	هویج ها را به قاچ های هم اندازه ببرید.
گل کلم	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۵/۵-۵ ۸/۵-۷/۵	۳	گلچ ه های هم اندازه را آماده کنید. گلچ ه های بزرگ را نصف کنید. ساقه ها را به سمت مرکز قرار دهید.
کدو سبز	۲۵۰ گرم	۶/۵-۴	۳	کدو سبز را قاچ کنید. ۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب یا قدری کره اضافه کنید. آنقدر بپزید تا قدری نرم شود.
بادمجان	۲۵۰ گرم	۶-۳/۵	۳	بادمجان ها را به قاچ های کوچک بریده و روی آنها ۱ قاشق غذاخوری آب لیموترش بپاشید.
تره فرنگی	۲۵۰ گرم	۶/۵-۴	۳	تره فرنگی ها را به قطعات ضخیم ببرید.



دوباره گرم کردن

فرمایکروویو در مدت بسیار کوتاه تری از مدتی که فرهای متعارف معمولاً صرف می کنند. غذا را دوباره گرم خواهد کرد.

از سطوح نیرو و مدت های دوباره گرم کردن در جدول زیر به عنوان رهنمود استفاده کنید. مدت های درج شده در این جدول مایعات با دمای داخل اتاق در حدود ۱۸۰ تا ۲۰۰ درجه سانتی گراد یا غذای سرد شده با دمای در حدود ۵ تا ۷۰ درجه سانتی گراد را مورد ملاحظه قرار می دهند.

ترتیب دادن و پوشاندن

از دوباره گرم کردن اقلام بزرگ از قبیل شقه گوشت پرهیز کنید - معمولاً قبل از اینکه مرکز آنها کاملاً داغ شود. زینادی پخته شده و خشک می شوند. دوباره گرم کردن قطعات کوچک بیشتر موفقیت آمیز خواهد بود.

سطوح نیرو و هم زدن

بعضی غذاها را می توان با استفاده از نیروی ۹۰۰ وات دوباره گرم کرد در حالیکه غذاهای دیگر بایستی با استفاده از ۶۰۰ وات. ۴۵۰ وات یا حتی ۳۰۰ وات دوباره گرم شوند.

از جداول برای راهنمایی استفاده کنید.

به طور کلی اگر غذا ترد و شکننده باشد. به مقدار زیاد باشد یا اگر احتمال می رود که بسیار سریع گرم شود (برای مثال پای گوشت خرد شده). بهتر است که غذا را با استفاده از سطح پائین تری از نیرو گرم کنید.

غذا را برای کسب بهترین نتیجه در حین دوباره گرم کردن خوب هم بزنید یا وارونه کنید. در صورت امکان.

قبل از سرو کردن دوباره هم بزنید.

هنگام گرم کردن مایعات و غذاهای کودک مخصوصاً مراقب باشید. برای جلوگیری از فوران مایعات در حین جوش آمدن و احتمال سوختگی پوست. قبل. در حین و بعد از گرم کردن هم بزنید. آنها را در طول مدت قرار دادن در مایکروویو نگه دارید. توصیه می کنیم که یک قاشق پلاستیکی یا قلم شیشه ای را در مایعات قرار دهید. از زیاد گرم کردن (و در نتیجه هدر رفتن) غذا اجتناب کنید. بهتر است که مدت آشپزی را دست کم گرفته و در صورت لزوم به وقت گرم کردن بیافزائید.

مدت های گرم کردن و انتظار

هنگامیکه غذا را برای اولین بار دوباره گرم می کنید. بهتر است که برای مراجعه در آینده. مدتی که طول کشید را یادداشت کنید.

همیشه مطمئن شوید که غذای دوباره گرم شده در همه نقاط کاملاً داغ باشد.

اجازه بدهید که غذا بعد از گرم کردن برای مدت کوتاهی باقی ماند تا دما در همه نقاط یکسان شود.

مدت انتظار توصیه شده بعد از دوباره گرم کردن ۲ تا ۴ دقیقه می باشد. مگر اینکه مدت دیگری در جدول توصیه شده باشد.

هنگام گرم کردن مایعات و غذای کودک مخصوصاً مراقب باشید. به فصل مربوط به احتیاط های ایمنی نیز مراجعه نمائید.

دوباره گرم کردن مایعات

همیشه حداقل ۲۰ ثانیه بعد از اینکه فر خاموش شد برای مدت انتظار وقت بگذارید تا دما در همه نقاط یکسان شود. در صورت لزوم در حین گرم کردن هم بزنید و همیشه بعد از گرم کردن هم بزنید. برای جلوگیری از فوران در حین جوش آمدن و سوختگی پوست. بایستی یک قاشق یا قلم شیشه ای را در نوشیدنی ها قرار داده و قبل. در حین و بعد از گرم کردن هم بزنید.

دوباره گرم کردن مایعات و غذا

از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای دوباره گرم کردن استفاده کنید.

خوراک	وعده غذائی	نیرو (وات)	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
نوشیدنی ها (قهوه، چای و آب)	۱۵۰ میلی لیتر (۱ فنجان)	۹۰۰	۱/۵-۱	۱-۲	توی فنجان ها ریخته و به طور دریا ز گرم کنید. ۱ فنجان در وسط. ۲ فنجان در دو سمت مقابل. ۳ فنجان به صورت دایره. در طی مدت انتظار بگذارید در مایکروویو باقی بمانند و خوب هم بزنید.
	۳۰۰ میلی لیتر (۲ فنجان)		۲/۵-۲		
	۴۵۰ میلی لیتر (۳ فنجان)		۳/۵-۳		
سوپ (سرد شده)	۲۵۰ گرم	۹۰۰	۲-۲/۵	۲-۳	در بشقات سرامیک عمیق یا کاسه سرامیک عمیق بریزید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. پس از دوباره گرم کردن خوب هم بزنید. قبل از مصرف دوباره هم بزنید.
	۳۵۰ گرم		۳/۵-۳		
	۴۵۰ گرم		۴-۳/۵		
تاس کباب (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۶۰۰	۵/۵-۴/۵	۳-۲	تاس کباب را در بشقاب سرامیک عمیق قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. در حین دوباره گرم شدن و قبل از انتظار و مصرف گهگاه هم بزنید.
پاستا یا سس (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۶۰۰	۴/۵-۳/۵	۳	پاستا (برای مثال اسپاگتی یا رشته فرنگی تخم مرغ) را در بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید. قبل از مصرف هم بزنید.

دوباره گرم کردن غذای کودک

غذای کودک:

در یک بشقاب سرامیک عمیق خالی کنید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. پس از دوباره گرم کردن خوب هم بزنید! قبل از مصرف بگذارید برای ۲ تا ۳ دقیقه باقی بماند. دوباره هم زده و دما را کنترل کنید. دمای توصیه شده برای مصرف: بین ۳۰ و ۴۰ درجه سانتی گراد

شیر کودک:

شیر را در یک بطری شیشه ای ضد عفونی شده بریزید. به طور دراز دوباره گرم کنید. هرگز بطری کودک را در حالیکه پستانک روی سر آن است گرم نکنید چون بطری در صورت زیاد گرم شدن ممکن است منفجر شود. قبل از مدت انتظار و دوباره قبل از مصرف خوب تکان دهید. همیشه دمای شیر یا غذای کودک را قبل از اینکه به کودک بدهید، دقیقاً کنترل کنید. دمای توصیه شده برای مصرف: حدود ۳۷ درجه سانتی گراد

نکته:

غذای کودک قبل از مصرف مخصوصاً به کنترل نیاز دارد تا از سوختگی جلوگیری شود. از میزان نیرو و مدت درج شده در جدول بعدی به عنوان رهنمودهای دوباره گرم کردن استفاده کنید.

دوباره گرم کردن غذا و شیر کودک

از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای دوباره گرم کردن استفاده کنید.

خوراک	وعده غذایی	نیرو	زمان	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
غذای کودک (سمبزیجات + گوشت)	۱۹۰ گرم	۶۰۰ وات	۳۰ ثانیه	۳-۲	در یک بشقاب سرامیک عمیق خالی کنید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید. قبل از مصرف. خوب هم بزنید و دما را با دقت کنترل کنید.
آش کودک (غلات + شیر + میوه)	۱۹۰ گرم	۶۰۰ وات	۲۰ ثانیه	۳-۲	در یک بشقاب سرامیک عمیق خالی کنید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید. قبل از مصرف. خوب هم بزنید و دما را با دقت کنترل کنید.

خوراک	وعده غذایی	نیرو (وات)	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
پاستای توپر با سس (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۶۰۰	۵-۴	۳	پاستای پرشده (برای مثال راویولی. تورتلینی) را در بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. در حین دوباره گرم شدن و قبل از انتظار و مصرف گهگاه هم بزنید.
خوراک با ظرف (سرد شده)	۳۵۰ گرم ۴۵۰ گرم ۵۵۰ گرم	۶۰۰	۵/۵-۴/۵ ۶/۵-۵/۵ ۷/۵-۶/۵	۳	غذای متشکل از ۲ تا ۳ جزء سرد شده را روی ظرف سرامیک قرار دهید. با ورقه چسبیده مایکروویو بپوشانید.
فاندوی پنیر آماده استفاده (سرد شده)	۶۰۰ گرم	۶۰۰	۷-۴	۲-۱	فاندوی پنیر آماده استفاده را در یک کاسه پیرکس شیشه ای با درپوش به اندازه مناسب قرار دهید. گهگاه در طول دوباره گرم کردن و بعد از آن هم بزنید. قبل از مصرف خوب هم بزنید.

بخ زدائی

مایکروویو کردن روش ایده آلی برای بخ زدائی غذای منجمد است. اشعه های مایکروویو به طور ملایم غذای منجمد را در مدت کوتاهی بخ زدائی می کنند. این موضوع می تواند مزیت خوبی باشد اگر مهمان های غیرمنتظره پیدایشان شود.

مرغ بخ زده بایستی قبل از آشپزی به طور کامل بخ زدائی شود. هرگونه گره فلزی را جدا کرده و آنرا از هرگونه پوشش بیرون بیاورید تا به مایعات آب شده امکان تخلیه داده شود.

غذای منجمد را روی یک ظرف بدون درپوش قرار دهید. آنرا در وسط کار وارونه کرده. هرگونه مایعات را تخلیه کنید و هرگونه دل و جگر و غیره را هرچه زودتر از داخل مرغ خارج کنید. غذا را گهگاه کنترل کنید تا مطمئن شوید که زیادی گرم نباشد.

اگر بخش های کوچک و نازک تر غذای بخ زده شروع به گرم شدن می کنند. می توان آنها را با پیچاندن نوارهای کوچک ورقه آلومینمی به دورشان در طول بخ زدائی. پوشانید.

اگر مرغ در سطح بیرونی شروع به گرم شدن می کند. آب کردن بخ را متوقف کرده وقیل از ادامه اجازه دهید که برای ۲۰ دقیقه باقی بماند.

ماهی. گوشت و مرغ را بگذارید باقی بمانند تا بخ زدائی کامل شود. مدت انتظار برای بخ زدائی کامل بستگی به مقداری که بخ زدائی می شود متفاوت خواهد بود. لطفاً به جدول زیر مراجعه نمائید.

راهنمایی:

غذای مسطح بهتر از ضخیم بخ زدائی می شوند و مقادیر کوچک تر به وقت کمتری از مقادیر بزرگتر نیاز دارند. این راهنمایی را در هنگام منجمد کردن و بخ زدائی غذا فراموش نکنید.

برای بخ زدائی غذای بخ زده با دمای در حدود ۱۸۰- تا ۲۰۰- درجه سانتی گراد. از جدول زیر به عنوان راهنما استفاده کنید.

بخ همه غذاهای منجمد بایستی با استفاده از میزان نیروی بخ زدائی. آب شود (۱۸۰ وات)

خوراک	وعده غذائی	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
گوشت				
گوشت گوساله چرخ کرده	۲۵۰ گرم	۷-۶	۳۰-۱۵	گوشت را روی بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. لبه های نازکتر را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت بخ زدائی وارونه کنید!
استیک خوک	۲۵۰ گرم	۸-۷		

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
شیر کودک	۱۰۰ میلی لیتر ۲۰۰ میلی لیتر	۳۰۰ وات	۴۰ تا ۶۰ ثانیه ۱ دقیقه تا ۱ دقیقه و ۱۰ ثانیه	۳۰-۲	خوب هم بزنید یا تکان دهید و در بطری شیشه ای ضدعفونی شده بریزید. در وسط صفحه گردان قرار دهید. به صورت درناز بپزید. خوب تکان داده و برای حداقل ۳ دقیقه منتظر شوید. قبل از مصرف. خوب تکان داده و دما را با دقت کنترل کنید.



منقل

المانت گرم کردن منقل در زیر سقف دستگاه قرار دارد. این المانت ها هنگامی کار می کند که درجه بسته بوده و صفحه گردان در حال گردش باشد. گردش صفحه گردان باعث می شود که غذا به طور یکدست تر برشته شود. پیش گرم کردن منقل برای ۴ دقیقه موجب می شود که غذا سریعتر برشته شود.

ظروف خوراکی برای کباب کردن:

بایستی در مقابل شعله مقاوم بوده و می تواند حاوی فلز باشد. از هیچکدام از انواع ظروف خوراکی پلاستیکی استفاده نکنید چون ممکن است آب شوند.

غذای مناسب برای کباب کردن:

گوشت با استخوان، سوسیس، استیک، همبرگر، بیکن و ژامبون، قطعات نازک ماهی، ساندویچ و همه نوع نان برشته و مخلفات.

نکته مهم:

هر وقت که از حالت فقط منقل استفاده می شود، لطفاً فراموش نکنید که غذا بایستی روی صفحه میله ای بالا قرار داده شود. مگر اینکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد.

مایکروویو + منقل

این حالت آشپزی گرمای تابشی که از منقل می آید را با سرعت آشپزی با مایکروویو ترکیب می کند. این حالت تنها هنگامی کار می کند که درجه بسته بوده و صفحه گردان در حال گردش باشد. به خاطر گردش صفحه گردان، غذا به طور یکدست برشته می شود. سه حالت ترکیب برای این مدل موجود است: ۶۰۰ وات + منقل، ۴۵۰ وات + منقل و ۳۰۰ وات + منقل

ظرف خوراکی برای آشپزی با مایکروویو + منقل

لطفاً از ظرف خوراکی استفاده کنید که اشعه های مایکروویو بتوانند از آن عبور کنند. ظرف خوراکی بایستی در مقابل شعله مقاوم باشد. از ظرف خوراکی فلزی به همراه حالت ترکیبی استفاده نکنید. از هیچکدام از انواع ظروف خوراکی پلاستیکی استفاده نکنید چون ممکن است آب شوند.

غذا مناسب برای آشپزی با مایکروویو + منقل:

غذای مناسب برای آشپزی با حالت ترکیبی شامل همه نوع غذای پخته می شوند که نیاز به دوباره گرم کردن و برشته شدن دارند (از قبیل پاستای پخته) به اضافه غذاهایی که به مدت آشپزی کوتاهی نیاز دارند تا سطح روی غذا برشته شود. از این حالت می توان برای حصه های ضخیم غذا نیز استفاده کرد که از سطح روئی برشته و ترد بهره می برند (برای مثال، قطعات مرغ، آنها را در وسط مدت آشپزی وارونه کنید). لطفاً برای جزئیات بیشتر به جدول منقل مراجعه نمائید.

نکته مهم:

هر وقت که از حالت ترکیبی (مایکروویو + منقل) استفاده می شود، غذا بایستی روی صفحه میله ای بالا قرار داده شود. مگر اینکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد. لطفاً به دستورالعمل های جدول زیر مراجعه نمائید.

اگر غذا در هر دو طرف برشته شده، بایستی وارونه شود.

خوراک	وعده غذایی	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
مرغ				
قطعات گوشت مرغ	۵۰۰ گرم (۲ قطعه)	۱۵-۱۴	۱۵-۶۰	ابتدا قطعات مرغ را از سمت پوست و مرغ کامل را از سمت سینه روی بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. قطعات نازکتر مثل بالها و انتهای با ورقه آلومینیومی بپوشانید. در وسط مدت پخ زدانی وارونه کنید!
مرغ کامل	۱۲۰۰ گرم	۳۴-۳۲		
ماهی				
فیله های ماهی	۲۰۰ گرم	۷-۶	۱۰-۲۵	ماهی پخ زده را در وسط بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. قطعات نازکتر را در زیر قطعات ضخیم تر مرتب کنید. انتهای باریک فیله و دم ماهی کامل را با کاغذ آلومینیومی بپوشانید. در وسط مدت پخ زدانی وارونه کنید!
ماهی کامل	۶۰۰ گرم	۱۳-۱۱		
میوه				
توت ها	۳۰۰ گرم	۷-۶	۵-۱۰	میوه را به صورت مسطح روی یک ظرف شیشه ای مسطح و گرد (که قطر بزرگی دارد) پخش کنید.
نان				
ژل های نان (هرکدام حدود ۵۰ گرم)	۲ قطعه ۴ قطعه	۱/۵-۱ ۳/۲۵	۵-۲۰	ژل ها را به صورت دایره یا نان را به صورت افقی روی کاغذ آشپزخانه در وسط صفحه گردان مرتب کنید. در وسط مدت پخ زدانی وارونه کنید!
برشته/ساندویچ	۲۵۰ گرم	۴/۵-۴		
نان آلمانی (آرد گندم + چاودار)	۵۰۰ گرم	۹-۷		



راهنمای منقل برای غذای تازه

منقل را توسط عملکرد منقل برای ۲ تا ۳ دقیقه پیش گرم کنید.
از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای کباب کردن استفاده کنید.
از دستکش فر در هنگام خارج کردن استفاده کنید.

غذای تازه	وعده غذایی	نیرو	مدت طرف اول (دقیقه)	مدت طرف دوم (دقیقه)	دستورالعمل ها
بریده های برشته	۴ قطعه (هرکدام ۲۵ گرم)	فقط منقل	۳-۴	۲-۱	بریده های برشته را در کنار هم روی صفحه میله ای بالا قرار دهید.
گوجه فرنگی تنوری	۴۰۰ گرم (۲ قطعه)	۳۰۰ وات + منقل	۶-۵	-	گوجه فرنگی ها را نصف کنید. قدری پنیر روی آنها بگذارید. به صورت دایره روی یک ظرف پیرکس شیشه ای مسطح مرتب کنید. آنرا روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
تست گوجه فرنگی با پنیر	۴ قطعه (۳۰۰ گرم)	۳۰۰ وات + منقل	۵-۴	-	ابتدا بریده های نان را برشته کنید. نان برشته شده را به همراه مخلفات روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
تست هاوانی (برش های ژانبون، آناناس، پنیر)	۴ قطعه (۵۰۰ گرم)	۳۰۰ وات + منقل	۶-۵	-	ابتدا بریده های نان را برشته کنید. نان برشته شده را به همراه مخلفات روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.

غذای تازه	وعده غذایی	نیرو	مدت طرف اول (دقیقه)	مدت طرف دوم (دقیقه)	دستورالعمل ها
سیب زمینی تنوری	۵۰۰ گرم	۶۰۰ وات + منقل	۸-۷	-	سیب زمینی ها را نصف کنید. آنها را به صورت دایره روی صفحه میله ای بالا طوری قرار دهید که طرف بریده شده به سمت منقل باشد.
گراتین سیب زمینی/سبزیجات (سرد شده)	۴۵۰ گرم	۴۵۰ وات + منقل	۱۱-۹	-	گراتین یخ زده را روی ظرف پیرکس شیشه ای کوچک قرار دهید. ظرف را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
سیب تنوری	۲ سیب (در حدود ۴۰۰ گرم)	۳۰۰ وات + منقل	۸-۷	-	دانه های سیب ها را خارج کرده و آنها را با کشمش و مربا پر کنید. قدری بادام خردشده روی آنها بگذارید. سیب ها را روی یک ظرف پیرکس شیشه ای مسطح قرار دهید. ظرف را درست روی صفحه میله ای پائین قرار دهید.
قطعات گوشت مرغ	۵۰۰ گرم (۲ قطعه)	۳۰۰ وات + منقل	۱۰-۸	۸-۶	قطعات مرغ را با برس روغن و ادویه جات مالید. آنها را به صورت دایره روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
استیک های گوساله (متوسط)	۴۰۰ گرم (۲ قطعه)	فقط منقل	۱۴-۱۰	۱۲-۸	با قلم مو به استیک های گوساله روغن مالید. آنها را به صورت دایره روی صفحه میله ای بالا بخوابانید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.



راهنمای هواپزی برای غذای تازه و یخ زده

هواپزی را با استفاده از عملکرد پیش گرم کردن خودکار به دمای مورد نظر پیش گرم کنید. از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای هواپزی استفاده کنید.
از دستکش فر در هنگام خارج کردن استفاده کنید.

غذای تازه	وعده غذایی	نیرو	مدت طرف اول (دقیقه)	مدت طرف دوم (دقیقه)	دستورالعمل ها
پیتزا پیتزای یخ زده (قبلاً پخته شده)	۳۰۰ تا ۴۰۰ گرم	۴۵۰ وات + ۲۲۰ درجه سانتی گراد	۱۵-۱۳	-	پیتزا را روی صفحه میله ای پایین قرار دهید. پس از پختن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
پاستا لازانای یخ زده	۴۰۰ گرم	۴۵۰ وات + ۲۲۰ درجه سانتی گراد	۲۵-۲۲	-	آنرا در ظرف مناسب پیرکس شیشه ای مناسب گذاشته یا آنرا در بسته بندی اصلی نگه دارید (مراقب باشید که برای حرارت مایکروویو و فر مناسب باشد). گراتین پاستای یخ زده را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.

غذای تازه	وعده غذایی	نیرو	مدت طرف اول (دقیقه)	مدت طرف دوم (دقیقه)	دستورالعمل ها
ماهی بریان	۴۰۰ تا ۵۰۰ گرم	۳۰۰ وات + منقل	۷-۵	۶/۵-۵/۵	ماهی کامل را با قلم مو روغن زده و جاشنی و ادویه اضافه کنید. دو ماهی ها را در کنار هم (سر به دم) روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر نشوید.

هواپزی

آشپزی توسط هواپزی روش متعارف و شناخته شده پختن غذا در فر متعارف توسط هوای داغ می باشد.
موقعیت المنت گرم کننده و پنکه در دیواره پشتی قرار دارد تا هوای داغ گردش کند.

ظرف خوراکی برای آشپزی با هواپزی:

از همه ظروف، قوطی ها و ورقه های شیرینی پزی مقاوم برای فر عادی - هر چیزی که معمولاً برای فر هواپزی
مرسوم استفاده می کنید - می توان استفاده نمود.

غذا مناسب برای آشپزی با هواپزی:

همه نان های شیرینی، کیک های کوچک، رُل ها و کیک ها به اضافه کیک های میوه بسیار شیرین، نان
خامه ای و سوفله بایستی توسط این حالت تهیه شوند.

مایکروویو + هواپزی

این حالت انرژی مایکروویو را با هوای داغ ترکیب کرده و بنابراین مدت آشپزی را کاهش داده در حین اینکه
سطح غذا را برشته و ترد می کند.

آشپزی توسط هواپزی روش متعارف و شناخته شده پختن غذا می باشد که توسط ایجاد جریان هوای داغ
توسط پنکه حاصل می شود که در دیواره پشتی قرار دارد.

ظرف خوراکی برای آشپزی با مایکروویو + هواپزی:

بایستی اشعه های مایکروویو بتوانند از آن عبور کنند. بایستی برای فر مقاوم باشند (از قبیل شیشه، ظرف
سفالی یا چینی بدون حاشیه های فلزی؛ مشابه با ظرف خوراکی که خت مایکروویو+منقل توصیف شد.

غذای مناسب برای آشپزی با مایکروویو+هواپزی:

همه نوع گوشت و مرغ به اضافه خوراک و گراتین، کیک پف کرده و کیک های سبک میوه ای، پای و
کرامل، سبزیجات تنوری، اسکون و نان.



غذای تازه	وعده غذایی	نیرو	مدت طرف اول (دقیقه)	مدت طرف دوم (دقیقه)	دستورالعمل ها
کیک					
کیک سبب (خمیر تازه)	۵۰۰ گرم	فقط ۱۸۰ درجه سانتی گراد	۴۳-۳۸	-	خمیر تازه را در ظرف کوچک فلزی مستطیل شکل قرار دهید (طول ۲۵ سانتی متر). کیک را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از پختن برای ۵ تا ۱۰ دقیقه منتظر شوید.
مافین های کوچک (خمیر تازه)	۳۰ x ۱۲ گرم (۴۰۰-۳۵۰ گرم)	فقط ۲۲۰ درجه سانتی گراد	۲۳-۱۷	-	خمیر تازه را به طور یکدست در ظروف مافین کاغذی پر کنید. ظروف را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از پختن برای ۵ دقیقه منتظر شوید.
بیسکویت (خمیر تازه)	۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم	فقط ۲۰۰ درجه سانتی گراد	۲۰-۱۵	-	کروسون های سرد را روی کاغذ نان پزی و روی صفحه میله ای پائین قرار دهید.
کیک یخ زده	۱۰۰۰ گرم	۱۸۰ وات + ۱۸۰ درجه سانتی گراد	۲۰-۱۸	-	کیک یخ زده را مستقیماً روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از یخ زدائی و مدت منتظر شدن برای ۱۵ تا ۲۰ دقیقه.

غذای تازه	وعده غذایی	نیرو	مدت طرف اول (دقیقه)	مدت طرف دوم (دقیقه)	دستورالعمل ها
گوششت					
گوساله بریان/بره بریان (متوسط)	۱۲۰۰ تا ۱۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات + ۱۸۰ درجه سانتی گراد	۲۳-۲۰	۱۳-۱۰	گوششت گوساله/بره را با روغن چرب کرده و قلفعل. نمک و پاپریکا بزنید. آنرا روی صفحه پائین قرار دهید طوری که چربی به سمت پائین باشد. پس از پختن. آنرا در ورقه آلومینیومی پیچیده و برای ۱۰ تا ۱۵ دقیقه منتظر شوید.
مرغ بریان	۱۰۰۰ تا ۱۱۰۰ گرم	۴۵۰ وات + ۲۲۰ درجه سانتی گراد	۲۲-۱۷	۱۷-۱۳	مرغ را با قلم مو روغن و ادویه جات بمالید. مرغ را در حالیکه سینه اش به سمت پائین است روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. برای ۵ دقیقه منتظر شوید.
نان					
رُل های تازه نان	۶ قطعه (۳۵۰ گرم)	۱۰۰ وات + ۱۸۰ درجه سانتی گراد	۱۰-۸	-	رُل های نان را به صورت دایره روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
نان سبب (سرد شده. از قبل پخته شده)	۲۰۰ گرم (۱ قطعه)	۱۸۰ وات + ۲۲۰ درجه سانتی گراد	۱۰-۸	-	بگت سرد را روی کاغذ نان پزی و روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از پختن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.



آب کردن کره

۵۰ گرم کره را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. با استفاده از ۹۰۰ وات برای ۳۰ تا ۴۰ ثانیه گرم کنید تا کره آب شود.

آب کردن شکلات

۱۰۰ گرم شکلات را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید. با استفاده از ۴۵۰ وات برای ۳ تا ۵ ثانیه گرم کنید تا شکلات آب شود. یکی دوبار در حین حل شدن هم بزنید. از دستکش فر در هنگام خارج کردن استفاده کنید!

آب کردن عسل متبلور شده

۲۰ گرم عسل متبلور شده را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید. با استفاده از ۳۰۰ وات برای ۲۰ تا ۳۰ ثانیه گرم کنید تا عسل آب شود.

آب کردن ژلاتین

ورقه های خشک ژلاتین (۱۰ گرم) را ۵ دقیقه در آب سرد بخوابانید. ژلاتین تخلیه شده را در یک کاسه کوچک پیرکس شیشه ای قرار دهید. برای ۱ دقیقه با حرارت ۳۰۰ وات گرم کنید. پس از آب شدن هم بزنید.

آشپزی تزیین روی کیک (برای کیک و گتو)

ماده تزیینی فوری (تقریباً ۱۴ گرم) را با ۲۰ گرم شکر و ۲۵۰ میلی لیتر آب سرد مخلوط کنید. به طور روباز در یک کاسه پیرکس شیشه ای برای ۳/۵ تا ۴/۵ دقیقه و با استفاده از ۹۰۰ وات بپزید تا ماده تزیینی شفاف شود. در حین آشپزی دوبار هم بزنید.

پختن مربا

۶۰۰ گرم میوه (برای مثال انواع توت) را در یک کاسه پیرکس شیشه ای با درپوش به اندازه مناسب قرار دهید. ۳۰۰ گرم شکر را اضافه کرده و خوب هم بزنید. برای ۱۰ تا ۱۲ دقیقه و با حرارت ۹۰۰ وات به طور در بسته بپزید. در حین آشپزی چندین بار هم بزنید. به طور مستقیم در ظروف شیشه ای کوچک مخصوص مربا خالی کرده و در شیشه ها را ببندید. برای ۵ دقیقه روی درپوش بایستید.

آشپزی پودینگ

پودر مخلوط پودینگ با شکر و شیر (۵۰۰ میلی لیتر) را با دنبال کردن دستورالعمل های سازنده مخلوط کرده و خوب هم بزنید. از یک کاسه پیرکس شیشه ای به اندازه مناسب با درپوش استفاده کنید. برای ۴/۵ تا ۷/۵ دقیقه و با استفاده از ۹۰۰ وات به طور در بسته بپزید. در حین آشپزی چندین بار خوب هم بزنید.

برشته کردن خلال های بادام

۳۰ گرم خلال بادام را به طور یکدست روی بشقاب سرامیک به اندازه متوسط پخش کنید. در حین برشته شدن برای ۳/۵ تا ۴/۵ دقیقه و با حرارت ۶۰۰ وات هم بزنید. بگذارید برای ۲ تا ۳ دقیقه در فر باقی بماند. از دستکش فر در هنگام خارج کردن استفاده کنید!

عیب یابی و کد خطا

عیب یابی

آشنائی با یک دستگاه تازه همیشه قدری وقت می گیرد. اگر با هریک از مشکلاتی که در زیر ذکر شده مواجه هستید. راه حل های ارائه شده را امتحان کنید. این راه حل ها ممکن است به شما در صرفه جویی در وقت و در دسر تماس تعمیراتی بیهوده کمک کنند.

موارد زیر به طور عادی اتفاق می افتند.

- تقطیر در داخل فر
- جریان هوا در اطراف دریچه و جدار خارجی
- انعکاس نور در اطراف دریچه و جدار خارجی
- پراکنده شدن بخار از اطراف دریچه یا هواکش ها

غذا اصلاً پخته نشده است

- آیا تایمر را به طور صحیح تنظیم کرده و/یا دکمه شروع/30s (+) را فشرده اید؟
- آیا دریچه بسته است؟
- آیا مدار برقی را زیادی پر کرده اید و موجب سوختن فیوز یا به کار اندازی مدار شکن شده اید.

غذا یا زیادی پخته شده یا کم پخته شده است

- آیا مدت پختن مناسب برای نوع غذا تنظیم شده بود؟
- آیا میزان نیروی مناسب انتخاب شده است؟

فر موجب اختلال با امواج رادیویی یا تلویزیونی می شود

- ممکن است قدری اختلال در امواج تلویزیونی یا رادیویی در هنگام استفاده از فر مشاهده شود. این موضوع عادیست.
- راه حل: فر را به دور از تلویزیون. رادیو و آنتن هوائی نصب کنید.
- اگر اختلال توسط ریزپردازشگر فر شناسائی شود. ممکن است که صفحه نمایش مجدداً تنظیم شود.
- راه حل: دوشاخه برق را کشیده و دوباره وصل کنید. وقت را مجدداً تنظیم کنید.

لامپ کار نمی کند.

- لامپ به دلایل ایمنی نباید شخصاً تعویض شود. لطفاً با نزدیکترین مرکز مجاز مراقبت از مشتریان Samsung تماس گرفته تا ترتیب تعویض لامپ توسط یک تکنسین مجرب داده شود.

مشخصات فنی

SAMSUNG همواره تلاش می کند که محصولاتش را بهبود دهد. بنابراین مشخصات طراحی و این دستورات العمل های کاربر بدون اطلاع قبلی منوط به تغییر می باشند.

مدل	CE287STS
منبع نیرو	۲۳۰ ولت - ۵۰ هرتز برق متناوب
مصرف نیرو	۲۷۰۰ وات
حداکثر نیرو	۱۴۰۰ وات
مایکروویو	۱۲۵۰ وات
منقل (المانت گرم کننده)	حداکثر ۱۸۵۰ وات
هواپزی (المانت گرم کننده)	
نیروی بازده	۱۰۰ وات / ۹۰۰ وات - ۶ مرحله (IEC-705)
فرکانس استفاده	۲۴۵۰ مگاهرتز
ابعاد (عرض در عمق در ارتفاع)	
خارج	۵۱۷ در ۴۶۷ در ۳۱۰ میلی متر
محفظه فر	۳۵۸ در ۳۲۷ در ۲۳۱,۵ میلی متر
حجم	۲۸ لیتر
وزن خالص	تقریباً ۱۸/۰ کیلوگرم

در داخل فر جرقه و صدای ترقه اتفاق می افتد (قوس برقی)

- آیا از ظرفی استفاده کرده اید که حاشیه فلزی دارد؟
- آیا چنگال یا سایر ادوات فلزی را در داخل فر قرار داده اید؟
- آیا کاغذ آلومینیمی زیاد به دیواره های داخلی نزدیک است؟

دود یا بوی متعفن در هنگام استفاده اولیه.

- این یک وضعیت موقت به خاطر گرم شدن کامپوننت جدید می باشد. دود و بو بعد از ۱۰ بار استفاده کاملاً برطرف خواهد شد. برای برطرف سازی سریع تر بو، لطفاً از مایکروویو با قرار دادن قاج های لیمو یا آب لیمو در داخل دستگاه استفاده کنید.

اگر راهنمودهای فوق به شما در حل و فصل مشکل کمک نمی کنند، با مرکز محلی خدمات مشتریان SAMSUNG تماس حاصل نمائید. لطفاً اطلاعات زیر را آماده کنید:

- شماره های مدل و سری که معمولاً در پشت فر چاپ شده اند
- جزئیات ضمانت شما
- توصیف واضحی از مشکل

سپس با فروشنده محلی خود یا مرکز خدمات بعد از فروش SAMSUNG تماس حاصل نمائید.

کد خطا

پیغام "E-24" نشان داده می شود

- پیغام "E-24" قبل از زیاد گرم شدن فر به طور خودکار ظاهر می شود. در صورت فعال شدن پیغام "E-24"، کلید "توقف/صرفه جویی" را برای استفاده از حالت اولیه فشار دهید.

پیغام "E-15" نشان داده می شود

- پیغام "E-15" هنگامیکه دریچه را باز می کنید یا کلید توقف/صرفه جویی را در حالت سنسور آشپزی فشار دهید فعال می شود. کلید توقف/صرفه جویی را برای بازگشت به حالت ارزش اولیه فشار دهید.

برای هر کدی که در بالا ذکر نشده یا راه حل توصیه شده مشکل را حل نکرده، با مرکز محلی مراقبت از مشتریان SAMSUNG تماس بگیرید.



در صورت داشتن هرگونه پرسش یا پیشنهاد

وب سایت	شماره تماس	کشور
www.samsung.com	800-SAMSUNG (726-7864)	U.A.E
	800-SAMSUNG(726-7864)	OMAN
www.samsung.com/ae (English)	183-2255 (183-CALL)	KUWAIT
www.samsung.com/ae_ar (Arabic)	8000-4726	BAHRAIN
	800-2255 (800-CALL)	QATAR
www.samsung.com/sa	9200-21230	SAUDI ARABIA
www.samsung.com	08000-726786	EGYPT
www.samsung.com/n_africa	0800 100 100	ALGERIA
www.samsung.com/pk/	0800-Samsung (72678)	PAKISTAN
www.samsung.com/n_africa	80-1000-12	TUNISIA
	800-22273	
www.samsung.com/Levant(English)	065777444	JORDAN
	18252273	Syria
	021-8255	IRAN
www.samsung.com	080 100 2255	MOROCCO
	444 77 11	TURKEY
	0800-726-7864	NIGERIA
www.samsung.com/africa_en/	0800-10077	
	0302-200077	GHANA
	8000 0077	Cote D' Ivoire
www.samsung.com/africa_fr/	800-00-0077	SENEGAL
	7095- 0077	CAMEROON
	0800 545 545	KENYA
	0800 300 300	UGANDA
	0685 88 99 00	TANZANIA
	9999	RWANDA
	200	BURUNDI
www.samsung.com	499999	DRC
	1969	SUDAN
	0860-SAMSUNG(726-7864)	SOUTH AFRICA
	8007260000	BOTSWANA
	08 197 267 864	NAMIBIA
	0211 350370	ZAMBIA
	847267864 / 827267864	MOZAMBIQUE

سامسونگ
فقط با ضمانت ما
www.samservice.com



Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First 100 %
Recycled Paper

This manual is made with 100 % recycled paper.

CE287STS

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register
your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

contents

Safety information	2
Quick look-up guide	11
Oven features	12
Oven	12
Control panel	13
Accessories	13
Oven use	14
How a microwave oven works	14
Checking that your oven is operating correctly	14
Setting the time	15
Cooking/reheating	15
Power levels and time variations	16
Adjusting the cooking time	16
Stopping the cooking	16
Setting the energy save mode	16
Using the auto cook feature	17
Using the auto cook programmes	17
Using the auto reheat feature	18
Using the auto reheat programmes	18
Using the power defrost feature	19
Using the power defrost programmes	19
Using the sensor cook feature	20
Using the sensor cook programmes	21
Using the crusty plate	22
Using the crusty plate setting programmes	23
Using the steam cook function (Only CE287STS model)	24
Manual steam cook settings	25
Multistage cooking	26
Fast preheating the oven	27
Cooking by convection	27
Choosing the accessories	28
Grilling	28
Combining microwaves and the grill	28
Combining microwaves and convection	29
Cookware guide	30
Switching the beeper off	30
Safety-locking your microwave oven	30
Cooking guide	31
Troubleshooting and error code	41
Troubleshooting	41
Error code	42
Technical specifications	42

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS



WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.



CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.



Warning; Fire hazard



Warning; Hot surface



Warning; Electricity



Warning; Explosive material



Do NOT attempt.



Do NOT touch.



Do NOT disassemble.



Follow directions explicitly.



Unplug the power plug from the wall socket.



Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.



Call the service center for help.



Note



Important

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)	
☐	WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
☐	WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
☒	This appliance is intended to be used in household only.

★	WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
★	WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
★	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
★	When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.

★	The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
☞	If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
★	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
★	WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
☒	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
★	The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

☞	Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
☒	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
★	This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
★	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
☞	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
☒	WARNING: Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

	The appliance should not be cleaned with a water jet.
	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
	If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
	The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

 WARNING
(Oven function only) - Optional

-  **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

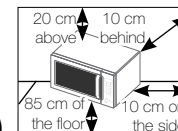
	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
	WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
	A steam cleaner is not to be used.
	WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
	WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
	Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
☐	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
☐	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
 3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
 4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- ☐ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

- ❑ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

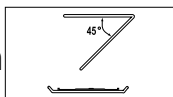
CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
 - Door and door seals
 - Turntable and Roller rings (Turntable type model only)
- ❑ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
 - ❑ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
 2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
 3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
 4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.
- ❑ **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
 - Accumulate
 - Prevent the door from closing correctly
 - ❑ **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced. The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

❏ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

- ❏ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.
- ❏ This microwave oven is not intended for commercial use.
- ❏ The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING					
	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓

	Do not pull or excessively bend or place heavy object on the power cord.	✓	✓	✓	✓
	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	

	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: - Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. - Cover with a clean, dry dressing. - Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓
	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓

⚠ CAUTION					
	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.			✓	✓
	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	

	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
- Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
- Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
 - door (bent)
 - door hinges (broken or loose)
 - door seals and sealing surfaces
- The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

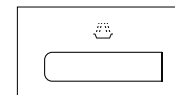
Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- (a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.
 - (b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
 - Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
 - This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
 - Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

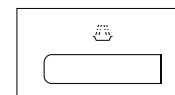
quick look-up guide

If you want to cook some food.

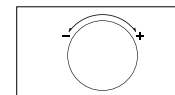
1. Place the food in the oven.
Press the **Microwave** (🔥) button.



2. Press the **Microwave** (🔥) button until the appropriate power level is displayed.



3. Select the cooking time by turning the **Dial knob** as required.

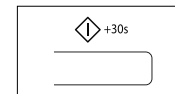


4. Press **Start/+30 s** (⏮+30s) button.

Result:

Cooking starts.

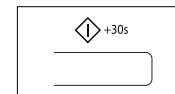
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



If you want to add an extra 30 seconds.

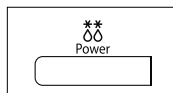
Leave the food in the oven.

Press **Start/+30 s** (⏮+30s) button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

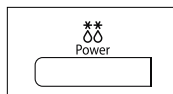


If you want to defrost some food.

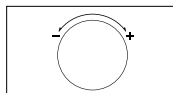
1. Place the frozen food in the oven.
Press the **Power Defrost** (**) button.



2. Select the food category by pressing the **Power Defrost** (**) button, until the desired food category is selected.



3. Select the weight by turning the **Dial knob** as required.



4. Press **Start/+30 s** (⏮+30s) button.

Result:

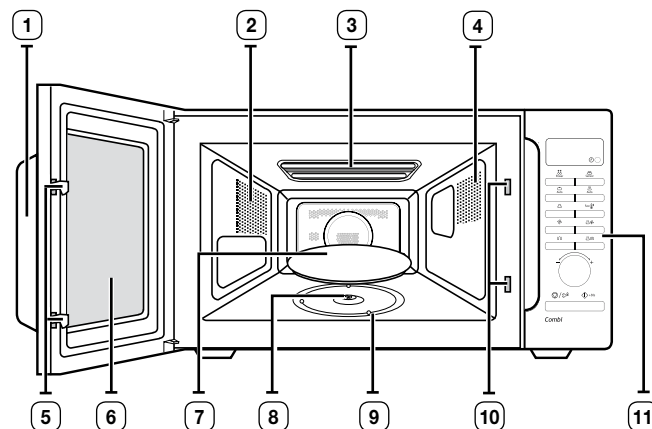
Defrosting starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



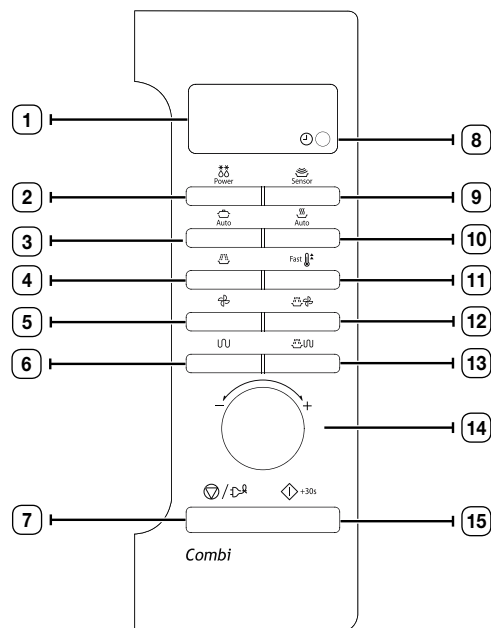
oven features

OVEN



- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1. DOOR HANDLE | 7. TURNTABLE |
| 2. VENTILATION HOLES | 8. COUPLER |
| 3. HEATING ELEMENT | 9. ROLLER RING |
| 4. VENTILATION HOLES | 10. SAFETY INTERLOCK HOLES |
| 5. DOOR LATCHES | 11. CONTROL PANEL |
| 6. DOOR | |

CONTROL PANEL



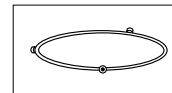
- | | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| 1. DISPLAY | 9. SENSOR COOK BUTTON |
| 2. POWER DEFROST BUTTON | 10. AUTO REHEAT FEATURE BUTTON |
| 3. AUTO COOK BUTTON | 11. FAST PREHEAT BUTTON |
| 4. MICROWAVE BUTTON | 12. MICROWAVE+CONVECTION BUTTON |
| 5. CONVECTION BUTTON | 13. MICROWAVE+GRILL BUTTON |
| 6. GRILL BUTTON | 14. DIAL KNOB (WEIGHT/SERVING/TIME) |
| 7. STOP/ECO BUTTON | 15. START/+30s BUTTON |
| 8. CLOCK SETTING BUTTON | |

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

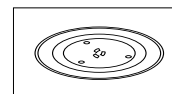
1. **Roller ring**, to be placed in the center of the oven.

Purpose: The roller ring supports the turntable.



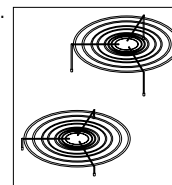
2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.

Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



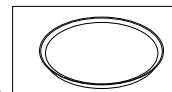
3. **High rack, Low rack**, to be placed on the turntable.

Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**



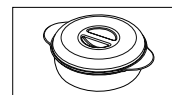
4. **Crusty plate**, to be placed on the turntable. (Only CE287STS/HC models)

Purpose: The crusty plate is used to brown bottom of food by using the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crispy.



5. **Steam cooker**, see page 24-26. (Only CE287STS/HC models)

Purpose : The plastic steamer used to cook the food with steam.



-  **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

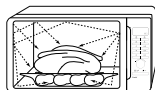
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking Principle

1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.



2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.

3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:

- Quantity and density
- Water content
- Initial temperature (refrigerated or not)

-  As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

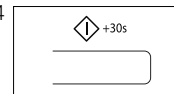
CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "Troubleshooting" on the page 41-42.

-  The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.

- Press the **Start/+30 s** () button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Start/+30 s** () button the appropriate number of times.



Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes.
The water should then be boiling.

SETTING THE TIME

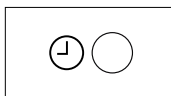
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”,”88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

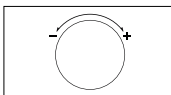
 Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1. To display the time in the...

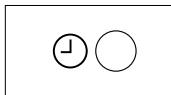
24-hour notation.
12-hour notation.
Then press the **Clock** (⌚) button once or twice.



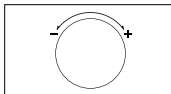
2. Turn the **Dial knob** to set the hour.



3. Press the **Clock** (⌚) button.

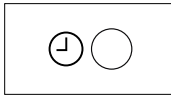


4. Turn the **Dial knob** to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **Clock** (⌚) button to start the clock.

Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



COOKING/REHEATING

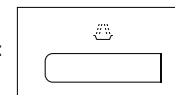
The following procedure explains how to cook or reheat food.

 ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

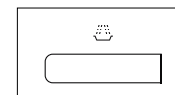
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

1. Press the **Microwave** (⌚) button.

Result: The following indications are displayed:
 (microwave mode)

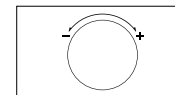


2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** (⌚) button again until the corresponding output power is displayed. Refer to the power level table next page for further details.



3. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.

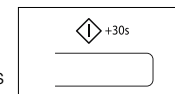
Result: The cooking time is displayed.



4. Press the **Start/+30 s** (⏮ +30s) button.

Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:

- The oven beep and flash “0” four times.
The oven will then beep one time per minute.



 If you would like to know the current Power Level of the oven cavity, press **Microwave** (⌚) button once. If you would like to change the power level during cooking, press the **Microwave** (⌚) button twice or more times to select the desired power level.

Quick Start:

 If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start/+30 s** (⏮ +30s) button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

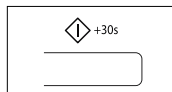
If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **Start/+30 s** (🔼+30s) button once for each 30 seconds to be added.

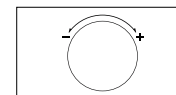
- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

To increase the cooking time of your food, press the **Start/+30 s** (🔼+30s) button once for each 30 seconds that you wish to add.



- Example: To add three minutes, press the **Start/+30 s** (🔼+30s) button six times.

You can also increase/decrease the cooking time by turning the dial knob.



- To increase cooking time turn the dial knob to right
- To decrease cooking time turn the dial knob to left

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

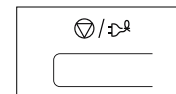
- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or Press the stop button once. Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the Start/+30s (🔼+30s) button.
Completely	Completely : Press the stop button twice. Result: Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the Stop/Eco (🛑/🌿) button again.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- Press the **Stop/Eco** (🛑/🌿) button.
- To remove energy save mode, open the door or press the **Stop/Eco** (🛑/🌿) button. And then display shows current time. The oven is ready for use.



Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition

USING THE AUTO COOK FEATURE

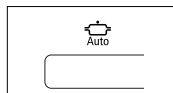
The four **Auto Cook** (👤) features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the size of the serving by turning the dial knob.

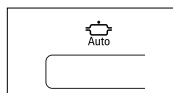
👤 Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

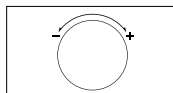
1. Press the **Auto Cook** (👤) button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Cook** (👤) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Select the size of food by turning the **dial knob**.



4. Press the **Start/+30s** (▶+30s) button.



Result:

The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

USING THE AUTO COOK PROGRAMMES

The following table presents the various Auto Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Programmes no 1 and 2 are running with microwave energy only.

Programmes no 3 is running with a combination of microwaves and grill.

Programmes no 4 is running with a combination of microwaves and convection.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1	Fresh vegetables 	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Weight the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500-750 g. Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking.
2	Peeled / Boiled potatoes 	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Weight the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3 tablespoons) water when cooking 300-450 g, add 60 ml (4 tablespoons) for cooking 500-750 g.
3	Roast fish 	200-300 g (1 pc) 400-500 g (2 pcs) 600-700 g (3 pcs)	3 min.	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high metal rack. Turn over, as soon as the beep sounds.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
4	Roast beef/ Roast lamb 	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Brush the beef/lamb with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the low rack with the fat-side down. Turn over, when the oven beeps. After roasting and during standing time it should be wrapped in aluminium foil.

USING THE AUTO REHEAT FEATURE

The four Auto Reheat (🔥) features provide four pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the size of the serving by turning the dial knob.

 Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

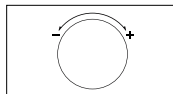
1. Press the **Auto Reheat** (🔥) button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** (🔥) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



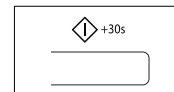
3. Select the size of food by turning the **dial knob**.



4. Press the **Start/+30s** (▶+30s) button.

Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



USING THE AUTO REHEAT PROGRAMMES

The following table presents the various Auto Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1 and 2 are running with microwave energy only.

Programmes no 3 and 4 are running with a combination of microwaves and convection.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1	Ready meal/ plated meal (chilled) 	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2	Soup/sauce (chilled) 	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Stir the soup, as soon as the oven beeps (oven keeps operating and is stopped, when you open the door). Stir carefully before and after standing time.
3	Frozen bread rolls (-18 to 20 °C) 	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	3-5 min.	Put 2 to 6 frozen bread rolls (-18 °C) in a circle on the low rack. Put 8 frozen bread rolls equally on the low and high rack. This program is suitable for small frozen bakery products as bread rolls, ciabatta rolls and small baguettes.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
4	Frozen cake 	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-25 mins	Put frozen cake in the middle, put frozen cake pieces in a circle on low rack. Set rack in the middle of oven on turntable. By the help of convection the cake will be warmed and crisp up. This programme is suitable for cake (round) and cake pieces, such as fruit cake with crumble topping, streusel cake or cake with poppy seeds. It is not suitable for cake with cream filling and cake with chocolate topping.

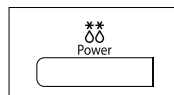
USING THE POWER DEFROST FEATURE

The Power Defrost (***) feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

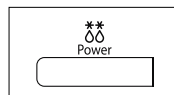
 Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

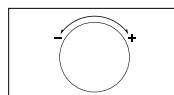
1. Press the **Power Defrost** (***) button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (***) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



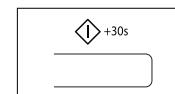
3. Select the weight of food by turning the **dial knob**.



4. Press **Start/+30 s** (↻+30s) button.

Result:

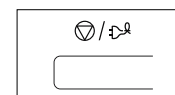
- Defrosting begins.
- The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.



5. Press the **Stop/Eco** (⏻/↻) button to finish defrosting.

Result:

When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



 You can also defrost food manually. To do so, select the microwave function with power level of 180 W. Refer to the section entitled "Defrosting" on page 36-37 for further details.

USING THE POWER DEFROST PROGRAMMES

The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish, bread/ cake and fruit on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread and cake on kitchen paper.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1	Meat 	200-2000 g	20-90 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2	Poultry 	200-2000 g	20-90 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.

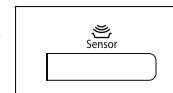
Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
3	Fish 	200-2000 g	20-80 min.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish filets.
4	Bread/Cake 	125-1000 g	10-60 min.	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door). This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
5	Fruit 	100-600 g	5-20 min.	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

USING THE SENSOR COOK FEATURE

The Eight Sensor Cook features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the Sensor Cook category by turning the **dial knob**. First, place the food in the center of the turntable and close the door.

 Use only dishes that are microwave-safe.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Sensor Cook** () button one or more times. (Refer to the table on the side).



2. Press the **Start/+30 s** () button.

Result : Cooking starts. When it has finished.

- 1) The oven beeps four times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.



 Use only recipients that are microwave-safe.

 If the inside temperature is over the 60 °C, Display shows “hot” and cooling fan will operate for 3 minutes. You can’t use **Sensor Cook** () button temporarily until oven get cool to a desired temperature for sensor safe mode.

 If the door is opened or press the **Stop/Eco** () button during this operation, “E-15” will be displayed. At that time, press the **Stop/Eco** () button one more, “E-15” will disappear.

USING THE SENSOR COOK PROGRAMMES

The following table presents 8 Sensor Cook Programmes. It contains its recommended weight range per item, standing times after cooking and appropriate recommendations. After you start the programme cooking times and power levels are calculated automatically. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.

Use oven gloves while taking out!

Code	Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
1	Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature) 	150-250 g (1 cup or 1 mug)	1-2	Pour the liquid (room temperature) into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids).
2	Broccoli florets 	200-500 g	1-2	Rinse and clean fresh vegetables, such as broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper.

Code	Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
3	Sliced carrots 	200-500 g	1-2	Rinse and clean fresh vegetables, such as carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage.
4	Jacket potatoes 	200-800 g	2-3	Rinse and clean potatoes, each 200 g. Brush with olive oil and pierce skin with a fork. Put in a circle on the low rack. Set rack on turntable.
5	Frozen pizza *** 	300-500 g	-	Put frozen pizza on the low rack.
6	Frozen lasagna *** 	400-800 g	3-4	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Set dish on low rack.
7	Chicken pieces 	200-700 g	2-3	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.

Code	Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
8	Roast chicken 	1.0-1.2 kg	4-5	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start to continue process.

Auto sensor cooking instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.

Utensils & Cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.

- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.

USING THE CRUSTY PLATE

Normally when cooking in microwave oven, using grill or microwave mode in grill/convection ovens, foods like pastries and pizza become soggy from bottom side. Using the Samsung Crusty plate helps to gain a crispy cooked result of your food.

The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

Before using the crusty plate, preheat it by selecting the combination mode for 3 to 5 minutes:

- Combination of convection (220 °C) and microwaves. (600 W power level)
- Combination of grill and microwaves. (600 W power level)

1. Preheat the crusty plate, as described above.
 - Use oven gloves at all times as the crusty plate will become very hot.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
3. Place the food on the crusty plate.
 - Do not place any recipients on the crusty plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).
4. Place the crusty plate on the turntable or on the low rack in the microwave oven.
 - Never place the crusty plate in the oven without the turntable.

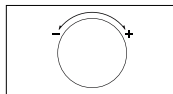
5. Press the **Microwave + Grill** (🔥📶) button.



6. Select the power level by pressing the **Microwave + Grill** (🔥📶) button.



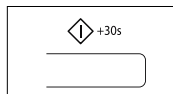
7. Set the cooking time by turning the **dial knob**.



8. Press the **Start/+30s** (▶ +30s) button.

Result:

- Cooking starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



How to clean the crusty plate

The best way to clean the crusty plate is to wash it with hot water and detergent. Then rinse it off with clean water. Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

As the crusty plate has a Teflon layer, if you use it incorrectly, it can be damaged.

- Never cut the food on the plate. Remove the food from the plate before cutting into slices.
- Turn the food over preferably with a plastic or wooden spatula.

USING THE CRUSTY PLATE SETTING PROGRAMMES

We recommend to preheat crusty plate directly on the turntable. Preheat crusty plate with the 600 W + Grill-function for 5 Min. and follow the times and instructions in the table.

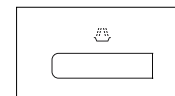
Food	Quantity	Preheat time (min.)	Cooking mode	Cooking time (min.)	Recommendations
Bacon	4-6 slices	13-15	450 W + 220 °C	-	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crust plate. Put crust plate on high rack.
Grilled tomatoes	200 g	3	300 W +Grill	3-4	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crust plate and set on high rack.
Omelette	300 g	3-4	450 W + Grill	3½-4½	Beat 3 eggs, add 2 tbsp. milk, herbs and spices. Cut one tomato in cubes. Preheat crusty plate, put tomato pieces on plate, add beaten eggs and 50 g grated cheese evenly. Set plate on high rack.

Food	Quantity	Preheat time (min.)	Cooking mode	Cooking time (min.)	Recommendations
Grilled vegetables	250 g	3-4	450 W + Grill	7-8	Preheat crusty plate and brush with 1 tbsp. oil. Put fresh sliced vegetables on plate e.g. pieces of pepper, onions, courgette slices and mushrooms. Set crusty plate on high rack.
Frozen mini spring rolls with topping	250 g	2-3	1st stage: 300 W + 220 °C 2nd stage: Grill only	1st stage: 6-7 2nd stage: 5-6	Preheat crusty plate. Distribute spring rolls evenly on plate. Put plate on low rack.
Frozen pizza	300-400 g	4-5	600 W + Grill	6-8	Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on crusty plate. Put crusty plate on high rack.
Frozen baguettes (frozen)	250 g	3-4	300 W + 200 °C	10-12	Preheat crusty plate. Put the two frozen baguettes with topping. (e.g. vegetables, ham and cheese) Put crusty plate on low rack.
Chicken nuggets (frozen)	250 g	4	600 W + Grill	6-7	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on crusty plate. Put crusty plate on the high rack. Turn over after 4-5 minutes.

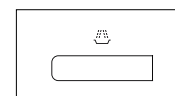
USING THE STEAM COOK FUNCTION (ONLY CE287STS MODEL)

Use the plastic steam cooker when using pure steam function. First, place the plastic steam cooker in the center of the turntable and close the door.

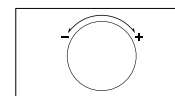
1. Press the **Microwave** (🔊) button.



2. Select the power level by pressing the **Microwave** (🔊) button.



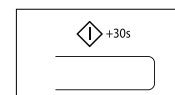
3. Set the cooking time by turning the **dial knob**.



4. Press the **Start/+30s** (▶+30s) button.

Result:

- Cooking starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



Steam cooking hint

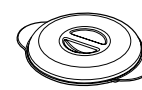
Components of steam cooker



Bowl

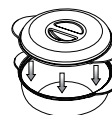


Basket

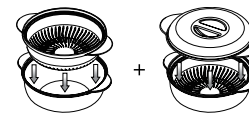


Lid

Handling of steam cooker



Bowl + lid



Bowl with + Basket + Lid

MANUAL STEAM COOK SETTINGS

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Artichokes	300 g (1-2 pcs)	900 W	5-6	1-2	Rinse and clean artichokes. Put into bowl. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid.
Fresh vegetables	300 g	900 W	4-5	1-2	Weigh the vegetables (e.g. broccoli florets, cauliflower florets, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put basket into bowl. Distribute vegetables in basket. Add 2 tablespoons water. Cover with lid.
Frozen vegetables	300 g	600 W	7-8	2-3	Put the frozen vegetables into the basket in bowl. Add 1 tablespoon water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing.
Fresh fish fillets	300 g	1st stage: 900 W 2nd stage: 450 W	1-2 5-6	1-2	Rinse and prepare fish fillets, such as Pollack, rose fish or salmon. Sprinkle with lemon juice. Put basket into bowl. Add fillets side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Chicken breast	300 g	1st stage: 900 W 2nd stage: 600 W	1-2 7-8	1-2	Rinse and chicken breasts. Cut surface 2-3 times with a knife. Put basket into bowl. Add chicken breasts side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid.
Rice	250 g	900 W	15-18	5-10	Put parboiled rice into the bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice for 5 minutes, brown rice for 10 minutes.
Jacket potatoes	500 g	900 W	7-8	2-3	Weigh and rinse the potatoes and put them into bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid.
Stew (chilled)	400 g	600 W	5-6	1-2	Put stew into the bowl. Cover with lid. Stir well before standing.
Frozen yeast dumpling with jam filling	150 g	600 W	1-2	2-3	Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the basket. Insert basket in bowl. Cover with lid.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Fruit compote	250 g	900 W	3-4	2-3	Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid.

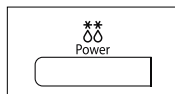
MULTISTAGE COOKING

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages (the Convection, Microwave+Convection and Fast Preheat mode can not be used in Multistage cooking). Example: You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 1.8 kg chicken in three stages:

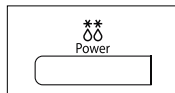
- Defrosting
- Microwave cooking for 30 minutes
- Grill for 15 minutes

 Defrosting must be the first stage. Combination and Grill can only be used once during the remaining two stages. However microwave can be used twice (at two different power levels).

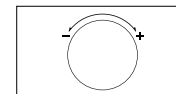
1. Press the **Power Defrost** (***) button.



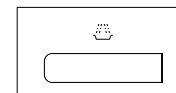
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (***) button.



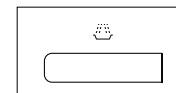
3. Set the weight by turning the **dial knob** the appropriate number of times. (1800 g in the example)



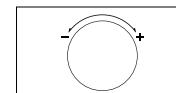
4. Press the **Microwave** (M) button.



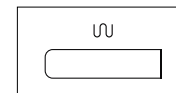
5. Set the microwave power level by pressing the **Microwave** (M) button to select the appropriate **Power Level** (450 W in the example).



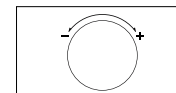
6. Set the cooking time by turning the **dial knob**. (30 minutes in the example).



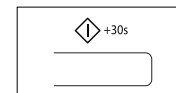
7. Press the **Grill** (U) button.



8. Set the cooking time by turning the **dial knob**. (15 minutes in the example).



9. Press **Start/+30 s** (▶+30s) button.



Result:

Cooking Start/+30 s:

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

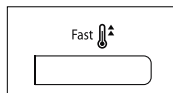
FAST PREHEATING THE OVEN

For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically.

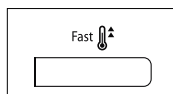
Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

1. Press the **Fast Preheat** (🔥) button.

Result: The following indications are displayed:
220 °C (temperature)



2. Press the **Fast Preheat** (🔥) button one or more times to set the temperature.
(Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Press the **Start/+30s** (⏸+30s) button.

Result: The oven is preheated to the requested temperature.

- The display times are 8 seconds for the selected cooking mode and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
Ex) In fast preheat mode at 200 °C



(displayed for 8 seconds)



(displayed for 2 seconds)

- Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 6 times and the temperature is kept for 10 minutes.
- After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

🔍 In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 6 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

🔍 If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** (🔥) button.

COOKING BY CONVECTION

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 220 °C in 7 preset levels. The maximum cooking time is 90 minutes.

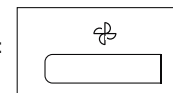
🔍 If you wish to Fast Preheating the oven, see page 27.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

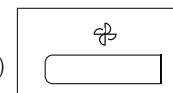
Check that the heating element is in the horizontal position and that the turntable is in position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

1. Press the **Convection** (🌀) button.

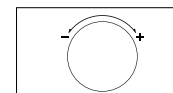
Result: The following indications are displayed:
🌀 (convection mode)
220 °C (temperature)



2. Press the **Convection** (🌀) button once or more times to set the temperature.
(Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by turning the **dial knob**.



4. Press the **Start/+30 s** (⏸+30s) button.

Result: Cooking starts:

- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C



(displayed for 8 seconds)



(displayed for 2 seconds)

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

 If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** (🔥) button.

 Be careful, Grill heater may work intermittently while the convection mode is operating.

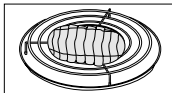
CHOOSING THE ACCESSORIES

Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.

Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

 For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 30-31.

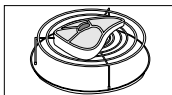


GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

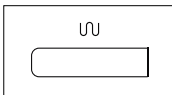
1. Open the door and place the food on the rack.



2. Press the **Grill** (🔥) button.

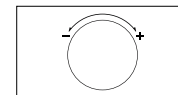
Result: The following indications are displayed:
🔥 (grill mode)

- You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the grilling time by turning the **dial knob**.

- The maximum grilling time is 60 minutes.

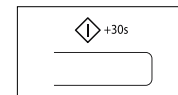


4. Press the **Start/+30 s** (▶+30s) button.

Result:

Grilling starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

 ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

 ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

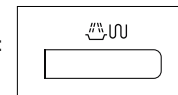
1. Press the **Microwave + Grill** (🔥🔥) button.

Result:

The following indications are displayed:

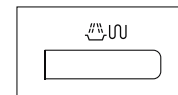
🔥🔥 (microwave & grill combi mode)

600 W (output power)



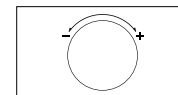
2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave + Grill** (🔥🔥) button until the corresponding output power is displayed (300-600 W).

- You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the cooking time by turning the **dial knob**.

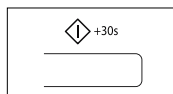
- The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Press the **Start/+30 s** (🕒+30s) button.

Result:

- Combination cooking starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available. Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

 ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

 ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

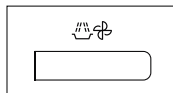
Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be place on the turntable. Close the door.

1. Press the **Microwave+Convection** (🔥🕒) button.

Result:

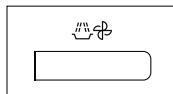
The following indications are displayed:
🔥🕒 (microwave & convection combi mode)

220 °C (temperature : switches to the following temperature mode in 2 seconds)



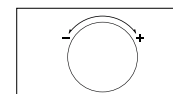
2. Select the temperature by pressing the **Microwave+Convection** (🔥🕒) button.

(Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

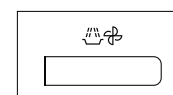


3. Set the cooking time by turning the **dial knob**.

- The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Set the appropriate power level by pressing the **Microwave+Convection** (🔥🕒) button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Press the **Start/+30 s** (🕒+30s) button.

Result:

- Combination cooking starts.
- The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C



(displayed for 8 seconds)



(displayed for 2 seconds)

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

 If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** (🔥) button.

SWITCHING THE BEEPER OFF

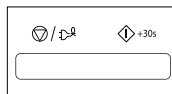
You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the (🔊/🔇) and (🔊+30s) buttons at the same time.

Result :

- The following indication is displayed.
- The oven does not beep each time you press a button.

OFF

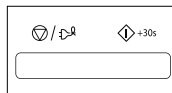


2. To switch the beeper back on, press the (🔊/🔇) and (🔊+30s) buttons again at the same time.

Result :

- The following indication is displayed.
- The oven operates with the beeper on again.

🔊



SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

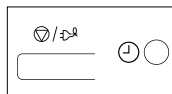
The oven can be locked at any time.

1. Press the (🔊/🔇) and (🔒) buttons at the same time.

Result :

- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “L”.

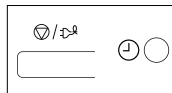
L



2. To unlock the oven, press the (🔊/🔇) and (🔒) buttons again at the same time.

Result :

The oven can be used normally.



cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry. The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ x	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crusty plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Polystyrene cups containers	✓	
• Paper bags or newspaper	x	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	x	May cause arcing.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe

cooking guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter. Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g	900 W	15-16	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
	375 g		17½-18½		
Brown rice (parboiled)	250 g	900 W	20-21	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
	375 g		22-23		
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	900 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	900 W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	6-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4-4½	3	Cut leeks into thick slices.

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5-5½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5½-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take. Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance.

In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup)	900	1-1½	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
	300 ml (2 cups)		2-2½		
	450 ml (3 cups)		3-3½		
	600 ml (4 cups)		3½-4		
Soup (chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.

Food	Portion	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
Cheese fondue ready-to-serve (chilled)	400 g	600	6-7	1-2	Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shielded by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250 g	6-7	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
	500 g	10-12		
Pork steaks	250 g	7-8		

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200 g	32-34		
Fish				
Fish fillets	200 g	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole fish	400 g	11-13		
Fruits				
Berries	300 g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250 g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. They operate while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt. Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart. The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	2-3	1-2	Put toast slices side by side on the high rack.
Grilled tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Tomato-cheese toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Gratin potatoes/Vegetables (chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Baked apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-10	6-8	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Beef steaks (medium)	400 g (2 pcs)	Grill only	10-14	8-12	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Roast fish	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.

The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating.

Cookware for convection cooking:

All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:

All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVES +CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:

Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

Food suitable for Microwave+Convection cooking:

All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking.

Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
PIZZA Frozen pizza (ready baked)	300-400 g	450 W + 220 °C	13-15	-	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
PASTA Frozen lasagne	400 g	450 W + 220 °C	22-25	-	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
MEAT					
Roast beef/ Roast lamb (medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.
Roast chicken	1000-1100 g	450 W + 220 °C	17-22	13-17	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.
BREAD					
Fresh bread rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.
Garlic bread (chilled, prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 220 °C	8-10	-	Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
CAKE					
Apple cake (fresh dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.
Mini muffins (fresh dough)	12 x 30 g (350-400 g)	Only 220 °C	17-23	-	Fill the fresh dough evenly in paper muffin dishes. Put the dishes on the low rack. After baking stand for 5 minutes.
Cookies (fresh dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-	Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.
Frozen cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.

TIPS AND TRICKS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 900 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

troubleshooting and error code

TROUBLESHOOTING

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

The following are normal occurrences.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

The food is not cooked at all

- Have you set the timer correctly and pressed the **Start/+30 s** (◊ +30s) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered.

The food is either overcooked or undercooked

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The oven causes interference with radios or televisions

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.
 - Solution: install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.
 - Solution: Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

Sparkling and cracking occur inside the oven (arcing)

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation. To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

☑ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre. Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

“E-24” message indicates

- The “E-24” message is automatically activated prior to the microwave oven overheating. Should the “E-24” message be activated, then depress the “Stop/Eco” key to utilize the initialization mode.

“E-15” message indicates

- The “E-15” message is automatically activated when you open the door or push Stop/Eco key on Sensor Cook Mode. Press Stop/Eco key to return to initialization mode.

☑ For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	CE287STS
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	2700 W
Microwave	1400 W
Grill (heating element)	1250 W
Convection (heating element)	Max. 1850 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H)	
Outside	517 x 467 x 310 mm
Oven cavity	358 x 327 x 231.5 mm
Volume	28 L
Weight	
Net	18.0 kg approx

MEMO

MEMO

08 TECHNICAL SPECIFICATIONS



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
ALGERIA	0800 100 100	www.samsung.com/n_africa
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa
JORDAN	800-22273 065777444	www.samsung.com/Levant(English)
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	
MOROCCO	080 100 2255	www.samsung.com
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077 0302-200077	www.samsung.com/africa_en/
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	www.samsung.com/africa_fr/
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04126M-00